Oecon.
196
h

a3 24786 Hegle.

Pecon. 196 h
Bayer
<36606943160019
<36606943160019
Bayer. Staatsbibliothek
E

Anweisung
zum
Obstbau
und
zur Benutzung des Obstes,
für
den Bürger und Landmann.

Im Auftrage und nach vorgängiger Prüfung des Gartenbau-Vereins für das Königreich Hannover,

herausgegeben

von

G. C. Bayer,

Königlich Großbritannisch-Hannoverschem Gartenmeister zu Linden vor Hannover und Mitgliede des Vorstandes des Gartenbau-Vereins für das Königreich Hannover.

Hannover,

gedruckt bei Ludwig Pockwitz.

1836.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Schon bei erster Begründung des Gartenbau-Vereins für das Königreich Hannover hatten wir die Absicht erklärt, eine gemeinfaßliche Schrift über den Gartenbau im Lande zu verbreiten und die von der obersten Landesbehörde ausgegangene Anordnung, daß der Rath der bestehenden Privatvereine behuf Ergreifung geeigneter Mittel zur Beförderung des Obstbaues in Anspruch genommen werden solle, gab dem Gartenbau-Vereine Veranlassung, sein Vorhaben zunächst auf die Ausarbeitung einer, den Obstbau behandelnden populairen Schrift zu richten.

Herr Gartenmeister Bayer, Mitglied des Hauptvorstandes, hat sich, auf besonderes Ersuchen, der Abfassung dieser Schrift mit dankenswerther Bereitwilligkeit und mit dem rühmlichsten Eifer gewidmet und ist bei seinem Unternehmen durch den Beirath mehrer Techniker des Vereins freundlichst unterstützt, besonders aber hat der Herr Superintendent Oberdieck zu Sulingen schätzenswerthe Bemerkungen aus dem Schatze reicher Erfahrungen zu der, dem Werke einverleibten, Tabelle über die Auswahl bei Obstbaumpflanzungen, und der Herr Mundschenk Trinkner, gefälligst ein Gutachten über die Bereitung des Cyders und Obst-Essigs, mitgetheilt.

Der Gartenbau-Verein glaubt mit voller Genugthuung auf die, dem Herrn Verfasser des Werks gelungene Lösung seiner wichtigen Aufgabe hinblicken und die Ueberzeugung hegen zu dürfen, daß diese Schrift heilsame Folgen über die Vermehrung, Veredlung und Nutzbarkeit des Obstbaues ausbreiten werde: Wirkungen, deren Eintreten schon dadurch zu hoffen, daß das Königliche Cabinets-Ministerium und das Königliche Consistorium zu Hannover, nach Ansicht des Manuscripts, sich einer Anzahl von 6000 Exemplaren zur unentgeltlichen Vertheilung versichert haben.

Auch der Gartenbau-Verein wird die Schrift unter seinen Mitgliedern verbreiten, eine angemessene Zahl von Frei-Exemplaren außerhalb des Vereins ausgeben, und die Schrift um einen geringen Preis dem buchhändlerischen Vertriebe überlassen.

Hannover den 28sten Mai 1836.

Der Hauptvorstand des Gartenbau-Vereins
für das Königreich Hannover.

Einleitung.

Unter Obstbaumzucht versteht man den Theil des Gartenbaues, der die Erziehung und Pflege solcher Bäume und Sträucher umfaßt, die den Menschen in ihren Früchten Nahrungsmittel liefern.

Alles Obst wird in vier Hauptclassen getheilt und diese sind:

1. Das Kernobst, worunter Aepfel und Birnen verstanden werden.
2. Das Steinobst. Dahin gehören alle Obstfrüchte, deren Kerne mit einer harten, steinartigen Hülle umgeben sind; es wird in dieser Abhandlung aber nur von den Pflaumen und Kirschen die Rede sein.
3. Das Beerenobst. Das wichtigste Geschlecht unter dem Beerenobste ist der Wein. Der eigentliche Weinbau gehört zwar wärmeren Ländern an; dennoch aber kann man in nördlicher gelegenen Gegenden in geschützter Lage den Weinstock erziehen und dessen Früchte, wenn auch nicht zur Bereitung des Weins, doch zum frischen Genuß benutzen. Der Unterricht, welcher im vierten Abschnitt über diesen Gegenstand gegeben werden soll, wird sich daher auf die Behandlung des Weinstocks am Spalier beschränken; und
4 das Schalenobst, worunter Wallnüsse, Haselnüsse und ächte Kastanien zu verstehen sind. Nur das Nöthigste über die Erziehung des Wallnußbaums soll hier erwähnt werden.

Jede dieser Classen enthält verschiedene Gattungen und Arten; die Arten zerfallen in Unterabtheilungen, wie z. B. bei den Aepfeln, in Calvillen, Reinetten rc. und diese werden wieder nach den besondern Eigenschaften ihrer Früchte „Sorten" genannt. Jede Sorte wird mit einem besonderen Namen belegt und durch Veredlung fortgepflanzt.

Die Zahl der verschiedenen Sorten ist ganz besonders bei dem Kernobste sehr groß und wird noch jährlich durch neue Sorten vermehrt, die entweder zufällig oder durch künstliche Erzeugung entstehen. Die Mittel, welche anzuwenden sind, um durch Kunst neue Sorten hervorzubringen, verdienen eben so wenig dem Landmanne zur Kenntniß gebracht zu werden, als die künstliche Behandlung solcher Fruchtbäume, die nur am Spalier, als Pyramiden rc. erzogen werden; weil die Erziehung solcher Bäume nicht allein zeitraubend ist, sondern auch gewöhnlich mehre Kosten verursacht, als der Ertrag der Bäume wieder einbringt.

Die Erziehung und Pflege der hochstämmigen Obstbäume ist in den drei ersten Abschnitten nach ihrem Standorte beschrieben, je nachdem sie sich noch in der Samen- oder Baumschule befinden oder schon an ihrem künftigen Standorte, entweder in Gärten, auf Feldern oder an Wegen und Landstraßen gepflanzt worden sind.

Es ist nicht genug für den Landmann, zu wissen, wie er einen Obstbaum zu erziehen hat und pflegen soll; er muß auch damit bekannt sein, die Frucht desselben zweckmäßig zu benutzen, und darüber wird das Nöthigste im fünften Abschnitte gelehrt werden.

Nicht zu leugnen ist, daß der Obstbau in manchen Gegenden des nördlichen Deutschlands mit vielen Schwierigkeiten zu kämpfen hat und daß daselbst nicht das schöne und gute Obst gezogen werden kann, welches südlicher gelegene Länder liefern. Doch man lasse sich dadurch nicht abschrecken; unter den vielen bekannten Obstsorten ist ein großer Theil auch zur Anpflanzung in nördlicher gelegenen Ländern geeignet und unter diesen gibt es wieder viele, welche selbst noch in rauhen, hoch gelegenen Gegenden fortkommen und schmackhafte Früchte liefern.

Von der Pflege einer Obstbaumpflanzung hängt also nicht allein der günstige Erfolg derselben ab, sondern es trägt auch die Wahl der Sorten, nach den Eigenthümlichkeiten der Gegend und des Bodens, viel dazu bei.

Die richtige Auswahl der Sorten würde fast für immer eine schwierige Aufgabe geblieben seyn, wenn nicht Männer, die fast durch ihre ganze Lebenszeit sich mit der Beobachtung dieses Gegenstandes befaßt haben, uns ihre Erfahrungen über die mannigfaltigsten Eigenschaften der verschiedenen Obstsorten schriftlich mitgetheilt hätten. Die im dritten Abschnitte angeführten Listen von verschiedenen Obstgattungen und Sorten, welche so zusammengestellt sind, daß sowohl bei kleinen und größeren Pflanzungen, wie auch in verschiedenen Lagen und zu besonderen Zwecken Gebrauch von denselben zu machen ist, und die angehängte Tabelle, welche mit Benutzung der von jenen Männern bearbeiteten Schriften abgefaßt worden ist, sollen dazu dienen, dem Bürger und Landmann bei seinen Obstbaumpflanzungen die Wahl der Sorten zu erleichtern.

Dem Landmanne wird oft die Zeit fehlen, einen den Obstbau betreffenden Gegenstand, welchen er gerade in dem Augenblicke zu wissen nöthig hat, nachzulesen, wenn er denselben nicht schnell aufzufinden im Stande ist. Daher sind alle Arbeiten, welche in jedem Monate in der Baumschule, im Obstgarten und am Weinstocke zu verrichten sind, unter der Ueberschrift „Monatliche Verrichtungen“ mit wenigen Worten angezeigt, und man wird nach der daneben stehenden Nummer der Seite, auch die Stelle leicht auffinden können, wo der fragliche Gegenstand näher beschrieben ist.

Erster Abschnitt.

Von der Samenschule.

Lage und Zurichtung des Bodens.

Die Lage des zur Samenschule bestimmten Ortes muß eben, luftig und frei sein, so daß derselbe von Morgen bis wenigstens über den Mittag hinaus von der Sonne beschienen werden kann. Geben nicht zu sehr in der Nähe stehende Gebäude, Hecken oder große Bäume einigen Schutz vor den dorther wehenden Winden, so ist dieses dem Gedeihen der jungen Samenbäumchen sehr dienlich.

Die Samenschule muß durch eine dichte Befriedigung vor Beschädigungen des Viehes, wie auch des Wildes und besonders der Hasen geschützt sein. Lebendige Zäune sind die besten Befriedigungen, wenn solche gehörig angelegt und erhalten werden. Der Weißdorn (Molderbrodt) ist vorzüglich geeignet zu Hecken, aber auch der Lebensbaum ist zu diesem Zwecke sehr anzurathen, weil er gar nicht vom Vieh abgefressen wird. *) Die Weißdornpflänzlinge, welche man zu Anpflanzungen benutzen will, dürfen nicht dicker, als ein Finger und müssen mit guten Wurzeln versehen sein; sie dürfen aber auch nicht im Walde, wo sie von Bäumen unterdrückt worden sind, ausgegraben werden, wenn sie gut gedeihen sollen. Sie werden an den Wurzeln wie ein Obstbaum beschnitten, ihre Stämmchen auf die Länge eines halben Fußes eingestutzt und auf die Entfernung eines halben Fußes eingepflanzt. Ihre Triebe werden in der Folge kreuzweise geflochten, an wagerechtlaufende Latten oder Ricke angebundeu und jährlich etwas eingestutzt, damit die Hecke von unten auf recht dicht wird. Hat die Hecke die erforderliche Höhe erreicht, so wird sie jährlich mit der Heckenscheere beschnitten. Es können die Weißdornhecken auch aus dem Samen erzogen werden. Zu diesem Zwecke gräbt man das Land längs der Heckenlinie auf Schutenbreite um, zieht im Herbste eine zwei Zoll tiefe Rille, streut das Molderbrodt ziemlich dicht ein und bedeckt die Rille wieder mit Erde. Die jungen Weißdornpflanzen sind vom Unkraut frei zu

*) Verhandlungen des Gartenbau-Vereins für das Königreich Hannover. Heft 3. Seite 175.

halten, wo sie zu dicht stehen auszuziehen, und ferner so zu behandeln, wie oben gezeigt worden.

Das Erdreich in der Samenschule darf nicht zu fett, nicht zu mager und nicht zu naß sein. Es darf aber auch nicht versäumt werden, solches vor der Bestellung völlig von allem Unkraut zu reinigen. Ist man genöthigt, zur Samenschule sehr mageren Boden und, wegen Mangels an fetter Erde, zur Verbesserung des Bodens Viehdünger anzuwenden, so muß der Boden erst zwei Jahre mit Gartenfrüchten bebaut werden. Im Herbste vor der Aussaat der Obstkerne, muß das dazu bestimmte Land zwei Fuß tief rajolt werden, das heißt: es muß so umgearbeitet werden, daß die in der Tiefe befindliche Erde auf die Oberfläche des Landes zu liegen kommt. Man gräbt zu diesem Zwecke an der einen Seite des zu rajolenden Landes einen drei bis vier Fuß breiten und zwei Fuß tiefen Graben und schafft die Erde an die entgegengesetzte Seite des Landes, jedoch so, daß die obere abgesondert von der unteren Erde zu liegen kommt. Hierauf wird neben dem ersten Graben ein eben so breiter und tiefer Graben gemacht und die obere Erdschicht in die Tiefe des ersten Grabens geworfen, die untere Erde aber oben auf gebracht. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis das ganze zur Samenschule bestimmte Land rajolt ist. Die aus dem ersten Graben ausgebrachte Erde dient zur Füllung des letzten Grabens, in welchen die allein gelegte obere Erde in die Tiefe und die untere oben auf geworfen wird.

Sammlung und Aufbewahrung der Obstkerne.

Um gute gesunde Wildlinge zu ziehen, ist es nothwendig, sich Kerne und Steine von Früchten zu verschaffen, welche völlig reif und von gesunden Bäumen, die ein kräftiges Wachsthum haben, geerndtet worden sind. Die Aepfel- und Birnenkerne müssen schwer, die äußere Haut der Aepfelkerne braun und die der Birnkerne schwarz sein. Nachdem die Kerne gereinigt worden sind, läßt man sie an einem luftigen, schattigen Orte abtrocknen.

Bei dem Steinobste nehme man die Steine ebenfalls nur von reifen Früchten und wähle unter diesen die dunkelgefärbten und schweren aus. Mit feuchtem Sande vermischt in irdenen, mit Deckeln versehenen Töpfen, welche man in die Erde eingräbt, lassen sich die Kerne und Steine mit dem besten Erfolg bis zur Aussaat aufbewahren. — Wallnüsse sind auf gleiche Weise und von der grünen Schale befreit bis zur Aussaat aufzubewahren.

Aussaat der Obstkerne und Behandlung der jungen Samenbäumchen.

Je nachdem es die Witterung, der Zustand der Kerne (diese dürfen nicht völlig an ihrem Aufbewahrungsorte auskeimen) und

die Beschaffenheit des Bodens erlauben, ist die beste Zeit zur Aussaat vom Ende Februar bis Ende April. Die Herbstsaat wird oft durch Mausefraß völlig vernichtet.

Das zur Samenschule bestimmte Land wird in Beete von solcher Breite getheilt, daß man selbige bequem von beiden Seiten vom Unkraute reinigen kann. Es werden $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander entfernte und 2 Zoll tiefe Rillen nach einer Linie (Gartenschnur) der Länge der Beete nach gemacht, die Kerne nicht allzudicht eingestreut und $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch mit leichter Erde bedeckt.

Die Steine der Pflaumen und Kirschen sind auf gleiche Weise, (aber wegen ihres schnelleren Wachsthums) 2 bis 3 Zoll von einander entfernt in $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander abstehende Rillen zu säen. Wallnüsse sind in 2 Fuß weit von einander entfernte Reihen auf einen Abstand von 18 Zollen und 2 Zoll tief in die Erde zu bringen.

Die jungen Bäumchen läßt man zwei Jahre in der Samenschule stehen und befreit solche so oft es erforderlich ist, von dem Unkraute. Bei trockener Witterung und besonders wenn bei dem Ausjäten des Unkrautes sich die Erde an den zarten Wurzeln aufgelockert hat, sind die Samenfelder öfters sanft zu begießen.

Zweiter Abschnitt.

Von der Baum- oder Veredlungsschule.

Lage und Zurichtung des Bodens.

Da der künftige Bestimmungsort der in der Baumschule erzogenen Obstbäume häufig eine freie, allen Winden ausgesetzte Lage hat; so müssen die Bäume schon in ihrer Jugend dazu vorbereitet werden, um diesen ungünstigen Einflüssen der Witterung widerstehen zu können. Dieses geschieht am besten dadurch, daß man zur Anlage einer Baumschule Ländereien wählt, die eine freie und sonnenreiche Lage haben.

Eine dichte Befriedigung ist aus oben schon genannten Gründen auch bei der Baumschule erforderlich.

Der Boden derselben muß gegen 2 Fuß tief eine natürliche, nicht durch vielen Dünger erreichte Fruchtbarkeit besitzen, mehr trocken als naß, und mehr schwer als leicht sein. Besitzt der Boden obige Eigenschaften und ist derselbe schon urbar, so hat man nur nöthig, solchen einige Monate vor der Bepflanzung 2 Fuß tief zu rajolen; bedarf derselbe aber durchaus einer Düngung, so wird bei dem Ra-

solen kurzer Dünger zwischen die Erde gebracht, der jedoch möglichst vertheilt und mit Erde vermischt werden muß. Das so zubereitete Land wird nun zwei Jahre mit Gartengewächsen oder Kartoffeln bebaut und dann mit jungen Obstbäumchen bepflanzt.

Ländereien, die schon zur Baumschule gebraucht worden sind, dürfen nicht gleich wieder zur Anpflanzung junger Obstbäume benutzt werden; sondern sie müssen zuvor erst einige Jahre mit Gartenfrüchten bestellt werden. Gebraucht man bei der nachmaligen Bepflanzung die Vorsicht, an die Stelle, wo Aepfelbäume gestanden haben, Birnen, Pflaumen und Kirschen zu pflanzen und umgekehrt mit den Aepfeln zu verfahren, so wird der Erfolg noch besser sein.

Verpflanzung der jungen Bäumchen aus der Samenschule in die Baumschule.

Im Frühling des dritten Jahres und zwar von der Zeit an, wo der Frost aus der Erde und die Erde gehörig abgetrocknet ist, bis dahin, wo die Bäume anfangen wollen auszuschlagen, werden die Bäumchen mit einer Schute sorgfältig, ohne den Wurzeln derselben große Verletzungen zuzufügen, ausgegraben, dann werden deren Pfahl- oder Herzwurzeln d. h. die mittleren, senkrecht in die Tiefe wachsenden Wurzeln, bis auf die Hälfte ihrer Länge schräg und glatt abgeschnitten, damit die Bäumchen genöthigt werden, mehr Seitenwurzeln zu bilden. Ferner werden alle bei dem Ausgraben beschädigten oder auch abgestorbenen Wurzeln bis dahin, wo sie unbeschädigt geblieben, und die etwa weit vorlaufenden Wurzeln ebenfalls glatt und schräg abgeschnitten, so daß sämmtliche Wurzeln eine kleine Krone bilden. Selbst wenn ein Bäumchen nur die Pfahlwurzel besitzt, muß solche dennoch stark eingeschnitten werden, damit diese genöthigt wird, Seitenwurzeln zu treiben.

Alle Schnitte, die an den Wurzeln zu verrichten sind, müssen von innen nach aussen gemacht werden, damit die Schnittflächen bei dem Einpflanzeu der Bäume nach unten zu liegen kommen.

Die Stämmchen werden ebenfalls und je nachdem sie mehre oder weniger Wurzeln haben, auf einen halben bis auf einen ganzen Fuß lang über einem gesunden Auge abgeschnitten. Es hat dieses den Nutzen, daß die Bäumchen sehr starke Triebe machen, von denen man jedem Bäumchen nur einen läßt, der sich dann zur Veredlung vortheilhaft ausbildet. Kirschbäume werden nicht auf diese Weise eingeschnitten, sondern man läßt ihnen die ganze Länge ihres Schaftes, weil sie in der Höhe, wo sich ihre Krone bilden soll, veredelt werden müssen. Eben so machen auch Wallnußbäume hievon eine Ausnahme, da diese in der Regel der Veredlung nicht bedürfen.

Das freudige Gedeihen der jungen Obstbäume hängt besonders auch von der Entfernung, in welcher sie von einander angepflanzt

werden, ab: daher müssen die Stämmchen des Kern- und Stein-Obstes in den Reihen, wenigstens $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander gepflanzt werden, und der Abstand von einer Reihe zur andern darf nicht weniger, als 3 Fuß betragen. Wallnußbäumchen bedürfen einer größern Entfernung, weil solche mehr Raum zu ihrer Kronausbildung erfordern und öfteres Umpflanzen ihnen nicht zuträglich ist. Jede Obstgattung ist selbst in der kleinsten Baumschule beisammenstehend anzupflanzen, weil dadurch bei der Veredlung die Bezeichnung der verschiedenen Sorten und überhaupt auch die Behandlung der jungen Bäume sehr erleichtert wird.

Die einfachste Art des Pflanzens junger Obstbäumchen ist folgende: Man theilt an beiden Seiten des Landes, nach welcher die Richtung der Reihen laufen soll, ihre Entfernungen gleichmäßig ab, zieht eine Linie in gerader Richtung dahin, wo die erste Reihe gepflanzt werden soll, und gräbt an der Stelle, wo das erste Bäumchen stehen muß, ein den Wurzeln desselben angemessen großes Loch, in welchem die Wurzeln, ohne eingezwängt zu werden, hinlänglich Raum finden. Hierauf wird in der Entfernung, wo das zweite Bäumchen stehen soll, ein gleiches Loch gemacht und die daraus kommende Erde zur Füllung des ersten Loches, in welches ein Bäumchen gehalten wird, verwendet, und so fortgefahren, bis eine Reihe vollgepflanzt ist. Zu dem letzten Bäumchen wird die Erde aus dem nächsten Loche der zweiten Reihe genommen, und so weiter die Pflanzung bis zu Ende verrichtet.

Die Bäumchen jeder folgenden Reihe müssen mit der vorhergehenden im Verbande stehen, das heißt, sie werden so gepflanzt, daß sie immer in der Richtung der Mitte zweier Bäumchen der vorhergehenden Reihe zu stehen kommen.

Im schweren Boden pflanzt man die jungen Obstbäumchen nur eben so tief ein, wie sie in der Samenschule gestanden haben, im leichten oder sandigen Boden aber, um ein Weniges tiefer.

Die Bäumchen werden bei dem Einpflanzen etwas tiefer als sie stehen sollen, in die Löcher gehalten und unter sanftem Rütteln dann so weit in die Höhe gezogen, bis sie in gehöriger Lage stehen; dadurch bezweckt man, daß die feine Erde an die Wurzeln sich mehr anschließt.

Die Pflanzung kann auch so bewerkstelligt werden, daß man für eine ganze Reihe einen Graben auswirft, in diesen die Bäumchen hält, und aus dem für die folgende Reihe bestimmten Graben die Erde nimmt, um damit erst vorsichtig die Wurzeln zu bedecken und dann den ganzen Raum des ersten Grabens auszufüllen.

Nach Beendigung dieser Arbeit, sei solches auf die eine oder die andere Weise geschehen, müssen die Bäumchen gut eingegossen werden, damit sich die Erde völlig dicht an ihre Wurzeln anschließen kann. Hiezu kann man sich mit gutem Erfolg des sogenannten „Einschlämmens“ bedienen und besonders wenn die letztgenannte Pflanz-

weise angewandt worden ist. Man begießt nämlich, nachdem die Wurzeln der Bäumchen mit etwas feiner Erde bedeckt worden sind, solche sanft mit Wasser, damit die Erde sich fest an die Wurzeln anhängt, zieht die Bäumchen, so weit es erforderlich ist, behutsam in die Höhe, gibt dann wieder etwas Erde in den Graben oder das Loch, begießt abermals, und fährt so fort, ohne jedoch die Erde an den Wurzeln zu betreten, bis der ganze Graben angefüllt ist. Diese Methode gewährt besonders in leichtem Boden und bei späten Pflanzungen große Vortheile; bei Herbstpflanzungen ist sie aber nicht anzurathen.

Man hat nun bis zur Veredlung der angepflanzten Obstbäumchen dafür zu sorgen, daß da, wo sich etwa zwei oder mehre aufrechte Zweige bilden sollten, derjenige, welcher sich am Besten zum Stämmchen eignet, stehen gelassen und die übrigen weggeschnitten werden. Alle Seitenzweige läßt man ruhig fortwachsen, es sei denn, daß einzelne zu stark werden sollten und zu befürchten wäre, daß sie ihr Stämmchen überwachsen und verunstalten könnten; in diesem Falle werden solche Zweige glatt am Stämmchen abgeschnitten.

Das Reinigen der Baumschule darf durchaus nicht versäumt werden, so oft das Unkraut überhand zu nehmen droht. Es kann dieses durch Behacken geschehen, besser ist jedoch, wenn der Boden behutsam, ohne den Wurzeln zu schaden, flach umgegraben wird und Quecken, so wie auch andere, durch ihre Wurzeln wuchernde Unkräuter ausgelesen werden.

Veredlung der Obstbäume im Allgemeinen.

Unter Veredlung oder Aechtmachung der Obstbäume versteht man die Uebertragung der guten Eigenschaften schon bekannter Obstsorten auf junge, aus Kernen gezogene Obstbäumchen oder Wildlinge derselben Art. Es geschieht dieses entweder dadurch, daß ein jähriges Reis der edlen Obstsorte, oder auch nur ein Stück desselben dem Wildling so angefügt wird, daß beide Theile mit einander verwachsen; oder man bedient sich zu diesem Zwecke nur der einzelnen Augen von den Zweigen der Obstsorten, die man zu vermehren wünscht. Jenes Reis, dessen man sich zur Veredlung bedient, wird „Edelreis“ — und das Auge oder die Knospe die man dazu verwendet, „Edelauge“ genannt.

So wie es möglich ist, die guten Eigenschaften eines Obstbaumes durch Veredlung auf andere übergehen zu lassen, so können auch oft Krankheiten und Unfruchtbarkeit, mit welchen Obstbäume behaftet sind, anderen Bäumen auf gleiche Weise mitgetheilt werden. Daraus folgt, daß man zur Veredlung, die benöthigten Edelreiser oder Edelaugen nur von gesunden und fruchtbaren Bäumen zu nehmen hat und sich auch nicht der Wasserschossen, das heißt, solcher Triebe, welche unmittelbar an dem Stamme oder den Haupt-

äſten hervorwachſen und ſich durch ihr üppiges Wachsthum aus⸗zeichnen, bedienen darf. Man hat aber auch bei der Veredlung darauf zu ſehen, daß Wildling und Edelreis oder Edelauge, aus gleichartigen Obſtgattungen beſtehen, ſo z. B. darf man nicht Aepfel auf Birnen und umgekehrt, veredeln wollen. Auf Sauerkirſchen⸗wildlinge veredelte Süßkirſchen ſchlagen zwar an, geben aber niemals große kräftige Bäume.

Schon daraus, daß man zur Veredlung ſich ſowohl Reiſer wie auch bloßer Augen bedienen kann, ergibt ſich, daß die Veredlung verſchiedenartig verrichtet werden kann; aber auch ſelbſt die Vered⸗lung durch Edelreiſer kann auf mehrerlei Arten in Anwendung gebracht werden, von denen jedoch nur die einfachſten hier beſchrie⸗ben werden ſollen. Das Kopuliren und Propfen ſind die gebräuch⸗lichſten und auch die beſten Veredlungsarten, wozu man ſich der Reiſer zu bedienen hat, und das Oculiren iſt die Veredlungsweiſe, wozu man nur die einzelnen Augen der Reiſer anwendet.

Das Kopuliren wird aber auch wieder nach Beſchaffenheit der Wildlinge, der Edelreiſer und auch in Rückſicht der zu veredelnden Obſtgattungen, auf verſchiedene Art angewendet. Dieſe ſind: 1) das Kopuliren mit dem Rehfußſchnitt, 2) mit den Klebreiſe, und 3) mit dem Sattel. Die erſte Art findet ſowohl bei Kern⸗ wie auch bei Stein⸗Obſtarten Anwendung, wenn man ſich Edelreiſer verſchaffen kann, die mit den Wildlingen eine gleiche Dicke haben. Zur An⸗wendung der zweiten und dritten Art aber können Stämme gebraucht werden, welche dicker als die Edelreiſer ſind, und zwar bedient man ſich des Kopulirens mit dem Klebreiſe beſonders bei den Kernobſt⸗bäumen, und wendet bei den Steinobſtbäumen vorzugsweiſe das Kopuliren mit dem Sattel an.

Man hat auch verſchiedene Arten zu pfropfen, die aber Theils, und beſonders das Pfropfen in den Spalt, den Wildlingen gewalt⸗ſame Verletzungen zufügen, ſo daß man ſie ſelten noch in Anwendung bringt; weßhalb auch keine nähere Beſchreibung dieſer Veredlungs⸗art Statt finden ſoll. Das Pfropfen zwiſchen die Rinde darf da⸗gegen nicht umgangen werden, weil man ſolches gerne bei dem Umpfropfen erwachſener Bäume anwendet.

Liefert nämlich ein ſchon tragbarer Baum keine gute, brauchbare Frucht, oder man wünſcht aus andern Gründen einen Baum noch im erwachſenen Zuſtande zu veredeln, ſo kann dieſes am leichteſten durch das Pfropfen zwiſchen die Rinde geſchehen, weil dieſe Ver⸗edlungsart ſelbſt an Stellen, denen man nicht mit Bequemlichkeit beikommen kann, leicht anzuwenden iſt, indem das Reis zwiſchen Rinde und Holz gleich ſo feſt ſteckt, daß eine Verſchiebung nicht mehr Statt finden kann.

Man fängt mit dem Kopuliren und Pfropfen der Kirſchen an, weil dieſe am zeitigſten in den Trieb kommen, dann läßt man die Pflaumen folgen, nach dieſen die Birnen und zuletzt die Aepfel.

Unter dem Oculiren versteht man, wie vorläufig schon erwähnt worden, die Veredlungsart, bei der nur ein Auge des Edelreises nebst dem Rindenstückchen, welches dasselbe umgibt, mit dem Wildling verbunden wird. Man unterscheidet nach den Zeiten, in welchen das Oculiren vorgenommen werden kann, diese Veredlungsart durch das Oculiren – „auf das treibende Auge“ und „auf das schlafende Auge.“

Auf das treibende Auge oculirt man entweder im Frühjahre, wenn die Bäume im vollen Safte stehen, und bedient sich hiezu der Augen von Zweigen des vorhergehenden Jahres, welche aber noch nicht ausgetrieben haben; oder gegen Johannis, sobald die Sommertriebe, von denen die Edelaugen zu nehmen sind, sich schon etwas verholzt oder verhärtet haben. Die eingesetzten Augen treiben noch in demselben Sommer; die Triebe erfrieren aber auch im darauf folgenden Winter um desto leichter, weil besonders die aus den um Johannis eingesetzten Augen hervorgegangenen, sich vor dem Eintritt des Frostes selten gehörig verholzt haben. Vortheilhafter ist daher die zweite Art,

das Oculiren auf das schlafende Auge, welches vom Ende Julius an, bis dahin, wo sich noch die Rinde leicht von dem Holze lösen läßt, angewandt werden kann. Die eingesetzten Edelaugen bleiben in ruhendem Zustande, treiben erst im folgenden Frühjahre, und der Frost kann ihnen daher nicht leicht Schaden zufügen.

Eine genaue Bezeichnung der veredelten Obstbäumchen gehört ganz besonders zur guten Ordnung einer Baumschule, selbst wenn diese nur klein und zum eigenen Gebrauch eingerichtet ist. Man bezeichnet die verschiedenen Obstsorten am leichtesten durch Nummern, die vor die Reihen der Obstbäume gesteckt werden, und hält sich ein Buch, in dem man hinter jeder Nummer den Namen der Sorte und allenfalls auch die bekannten Eigenschaften derselben, z. B. ob solche eine Sommer-, Herbst- oder Winter-Frucht, ob sie zum frischen Genuß, oder bloß im Haushalt zu gebrauchen ist rc. Die vor die Baumreihen zu steckenden Nummern müssen immer in einer und derselben Richtung, und zwar am Besten von der Abend- gegen die Morgen-Seite, die Sorten bezeichnen, weil die Schrift in dieser Stellung am wenigsten von der Witterung leidet. Man nimmt dabei an, daß eine Nummer sich auf alle Bäume bezieht, die zwischen dieser und der nächst darauf folgenden Nummer stehen, sei dieses eine oder mehre Reihen, ein oder auch mehre Bäumchen einer Reihe. Um endlich völlig sicher vor Verwechselungen zu sein, die dadurch, wenn einzelne Nummern verloren gehen, leicht entstehen können, ist es sehr gut, wenn man gleich nach dem Veredeln sich in einem besondern Buche bemerkt, wie die Nummern auf einander folgen und wie viele Reihen oder Stück von jeder Nummer vorhanden sind. Dadurch ist man im Stande, selbst wenn durch böswillige Hände alle Nummern entfernt worden sind, die Bezeichnung der Sorten wieder herzustellen.

Von den verschiedenen Veredlungsarten und der ersten Behandlung der Edelbäumchen.

Kopuliren mit dem Rehfußschnitt.

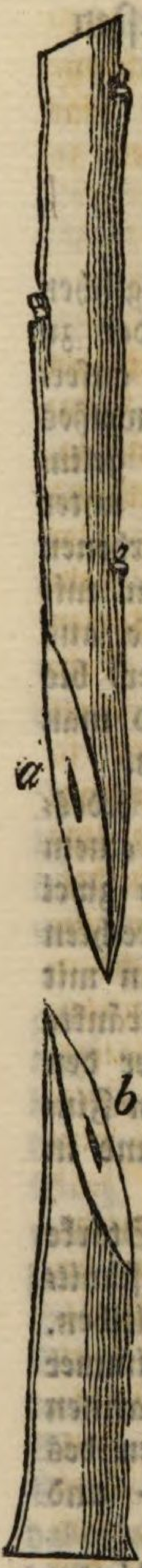
Zu dieser Veredlungsart hat man sich mit einem hinlänglichen Vorrath schmaler, in Baumwachs getränkter, leinener Bänder zu versehen. Das dazu erforderliche Baumwachs läßt sich leicht anfertigen: man nimmt dazu ¼ Pfund Baumharz, ¼ Pfund weißes Pech, 4½ Loth Wachs und 2 Loth Talg, schmilzt dieses bei gelindem Feuer, während dessen Alles mit einem kleinen Holze gut unter einander gerührt werden muß, in einem metallenen oder irdenen Gefäß, welches oben weiter als unten ist, und läßt es dann mit dem darin stecken gebliebenen Holze erkalten. Um die Masse aus dem Gefäß zu bekommen, hält man solches so lange über Feuer, bis das Baumwachs unten und an den Seiten los schmilzt und man das Ganze mit dem darinnen geblieben Holze ausheben kann.

Zur Tränkung der Bänder schmilzt man so viel, als zum jedesmaligen Gebrauch erforderlich ist, von diesem Baumwachs in einem flachen Tiegel. Sogenanntes Pfennigband schneidet man in zwei Ellen lange Stücken und zieht ein solches Stück mit der rechten Hand durch eine kurze Holzgabel (kleine Reiszwille), die man mit der linken Hand in das Wachs hält. Man läßt dann das getränkte Stück Band, indem man es mit der rechten Hand gerade über den Tiegel hält, ein wenig erkalten und streift mit den naßgemachten Fingern der Linken das überflüssige Wachs mit festem Druck ab und in den Tiegel.

Die so zubereiteten Bandstücken werden nun nach der Stärke der zu kopulirenden Bäumchen wieder in 4 oder 5 Theile zerschnitten, und müssen die Eigenschaft haben, daß sie leicht kleben bleiben. Diese ist aber nach Beschaffenheit der Witterung sich nicht immer gleich, und man wird daher, wenn das Kopuliren an sehr warmen Tagen vorgenommen werden soll, genöthigt, bei dem Tränken des Bandes dem Baumwachs noch ein Stückchen Baumharz — und bei kalter Witterung noch etwas Talg — zuzusetzen.

Das Messer, dessen man sich zum Kopuliren überhaupt bedienen will, muß eine starke Klinge haben, die etwas breiter als die eines Federmessers ist, recht scharf sein und einen querhand breiten Griff haben, um damit einen sichern Schnitt machen zu können.

Die Edelreiser, welcher man sich zu dieser, wie auch zu den drei nachfolgend beschriebenen Veredlungsarten bedient, können schon vom Herbste an, nachdem das Laub der Bäume abgefallen ist, bis dahin, wo sie anfangen wollen auszutreiben, geschnitten werden. Sie sind bis zum Gebrauch an einem schattigen Orte, einige Zoll tief in Erde eingegraben, aufzubewahren.



Nachdem das zu kopulirende Bäumchen von allen etwa unter der Veredlungsstelle befindlichen Zweigen mit einem Garten- oder anderen scharfen Messer glatt am Stämmchen abgeschnitten worden, schneidet man das Edelreis, dem man drei bis vier Augen Länge gibt, durch einen dem untersten Auge gegenüber anfangenden, glatten, schrägen Schnitt, wie *a* der nebenstehenden Figur zeigt, zu. Am Wildling macht man an der Stelle, wo er mit dem Edelreis von gleicher Dicke ist, einen gleichen Schnitt *b*, legt beide Schnitte aufeinander, um zu sehen, ob sie völlig, das heißt, Holz auf Holz, und Rinde auf Rinde passen, und um, wenn es nöthig ist, entweder von dem Reis oder von dem Wildling noch so viel wegzuschneiden, daß beides, wie oben erwähnt worden, genau an einander anschließt.

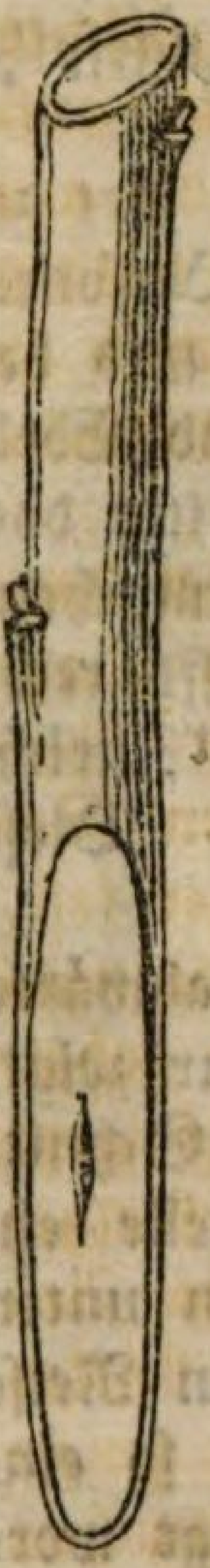
Das gute Verbinden ist noch eine Hauptsache bei dem Kopuliren. Man hält Reis und Wildling mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand in gehöriger Lage festzusammen, legt das eine Ende des Bandes auf den Nagel des Zeigefingers und hält es mit dem Mittelfinger fest, wickelt es erst nach oben einige Mal um die Veredlungsstelle herum, und klebt das zwischen Nagel und Finger gehaltene Ende an. Dann wird nach unten, unter gehörigem Anziehen des Bandes, neben, nicht über einander, fortgewickelt, bis die ganze Kopulirstelle bedeckt ist. Das Anziehen bei jedesmaliger Umwindung darf jedoch nicht stärker geschehen, als erforderlich ist, daß Reis und Wildling genau aneinander passen. Hat man so eine Parthie Bäumchen veredelt, so kann mittelst eines Pinsels noch ein wenig geschmolzenes Baumwachs, welches aber nicht zu heiß sein darf, oben auf den Schnitt des Reises aufgestrichen werden; wer jedoch diese Arbeit unterläßt, wird auch keinen großen Nachtheil davon haben.

Sobald die Edelreiser Triebe von eines Fußes Länge gemacht haben, müssen die Bänder sorgfältig abgenommen und zum ferneren Gebrauch (vor welchem sie aber ausgekocht und wieder mit Baumwachs getränkt werden müssen) aufbewahrt werden.

Die unterhalb der Veredlungsstelle hervorkommenden Zweige müssen abgeschnitten werden, so oft sich deren zeigen, und die stark treibenden Bäumchen sind mit Pfählchen zu versehen, an welche die Edelreiser angebunden werden. Bei hochstämmig veredelten Bäumen befestigt man kleine Stäbchen oben an die Stämme, und bindet an solche die Edelreiser an. Hat ein Edelreis mehre Triebe gemacht, so werden solche im August, bis auf den, der sich am besten zur Bildung des Stammes eignet, eingestutzt und die stehengebliebenen Stummeln im nächsten Frühjahre ganz weggeschnitten.

Oefteres Nachsehen der kopulirten Bäumchen, ob solche nicht durch Raupen und andere Insekten beschädigt werden, Vernichtung dieser Thiere und gehörige Reinigung vom Unkraut, ist Alles, was noch im ersten Jahre nach der Kopulation der Obstbäumchen zu verrichten ist.

Kopuliren mit dem Klebreise.


c

Zu dem Verbinden der nach dieser Kopulirart veredelten Bäumchen kann man sich auch der oben beschriebenen Bänder bedienen; wohlfeiler aber und doch eben so zweckmäßig, kann dieses auch mit Bast geschehen, wenn der Verband von außen mit einem paßlichen Kitt bedeckt wird. Der einfachste Kitt, dessen man sich zum Kopuliren mit dem Klebreise wie auch der beiden folgenden Veredlungsarten bedient, besteht aus einem Gemische von Lehm und Kuhkoth. Eine Parthie mürben Lehms wird mit einer kurzen Schaufel ganz fein zerschlagen und demselben so viel reiner frischer Kuhdünger zugesetzt und gut mit einander vermischt, als erforderlich ist, daß die Mischung eine zwar steife, jedoch noch leicht zu verarbeitende Masse bildet.

Das Edelreis wird bei dieser Kopulirart ganz so wie bei der vorigen zugeschnitten, und der Wildling, nachdem alle Seitenzweige unter der Veredlungsstelle abgeschnitten worden, da, wo er kopulirt werden soll, schräg abgeplattet, wie an der nebenstehenden Figur bei *a* zu sehen ist. Hierauf wird an der Seite, wo die Platte des Wildlings hingeneigt ist, ein Längenschnitt *b* von gleicher Länge und Breite mit dem Schnitt *c* des Edelreises gemacht, so daß das Reis an diesen angelegt, denselben bedeckt und sich auch genau an solchen anschließt. Sollte der Schnitt am Wildling auch etwas breiter als der am Reis sein, so schadet dieses nichts; die Länge beider Schnitte muß sich aber gleich sein. Edelreis und Wildling werden nun mit dem Daumen und Zeigefinger so aufeinander gehalten, daß der Schnitt am Reis das bloßgelegte Holz des Längenschnitts am Wildling völlig bedeckt, das Ende eines starken Bastbandes von genügender Länge und der Breite des kleinen Fingers, wird auf die hintere Seite des Wildlings angelegt und auch mit dem Zeigefinger festgehalten. Hierauf schlingt man dieses Band erst nach oben, so oft es erforderlich ist, um die Veredlungsstelle fest herum, dann ebenfalls so nach unten, und schiebt das andere Ende desselben unter der letzten Windung durch,

b

b

damit das Band sich nicht wieder aufwinden kann. Ein Stück des obenerwähnten Kitts oder sogenannten Pfropflehms von der Größe eines Hühnereies, auch nach Verhältniß der Stärke des veredelten Bäumchens größer oder kleiner, wird auf die flache linke Hand gelegt und mit der kleinen Fingerseite der rechten Hand rinnenförmig geschlagen, um die Kopulirstelle gelegt, fest, und so an dieselbe angedrückt, daß es oben und unten stumpf zugespitzt endigt.

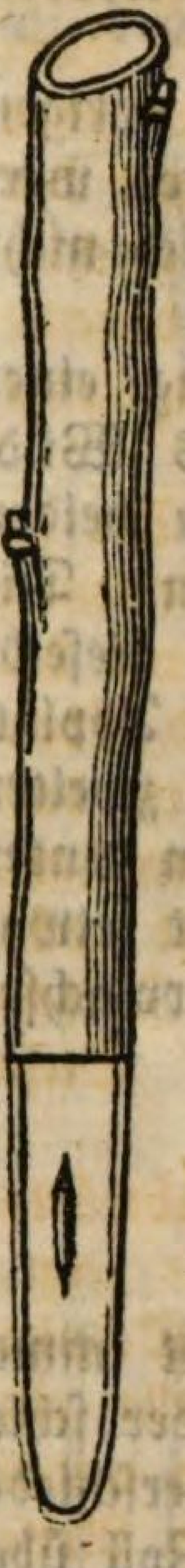
Hat ein Baumzüchter viele Bäume auf diese Art zu kopuliren, so wird die Arbeit dadurch, daß drei Personen gemeinschaftlich dieselbe verrichten, sehr erleichtert und beschleunigt. Die erste Person richtet Wildling und Edelreis zu, die zweite besorgt den Verband, und eine dritte das Verkleben (Anbacken) der zu kopulirenden Stämmchen. Es ist jedoch, wenn auf diese Weise das Geschäfft recht schnell von Statten gehen soll, noch eine besondere Zurichtung des Reises wie auch des Wildlings nöthig. Diese besteht darin:

Daß am Anschnitt des Wildlings von oben abwärts ein flacher Einschnitt, wie *a* der nebenstehenden Figur zeigt, gemacht wird, der einen Haken bildet, und am Schnitt des Edelreises an der entsprechenden Stelle ein gleicher Haken durch einen Einschnitt *b* von unten aufwärts angefertigt wird. Der Haken am Reise ist hierauf in den Einschnitt am Wildlinge so einzuschieben, daß beide Theile, wie oben gezeigt worden, genau an einander passen. Dadurch wird es möglich gemacht, daß die erste Person nicht nöthig hat, mit der Zurichtung der Reiser und Wildlinge zu warten, bis die zweite Person mit dem Verbande fertig geworden, um das neue Reis in Empfang nehmen zu können.

a

Nach Johannis, wo die kopulirten Bäumchen schon ziemlich lange Triebe gemacht haben werden, ist der Lehm durch einen Schlag mit dem Griff des Gartenmessers abzunehmen, das Band loszuschneiden, und die schräge, auf der vorletzten Figur mit *a* bezeichnete Platte des Wildlings durch einen glatten, von unten aufwärts schräg gegen das Reis geführten Schnitt, abzunehmen, damit diese Stelle leichter überwachsen kann. Im Uebrigen sind die Bäumchen dann ganz gleich mit jenen, die durch Kopulation mit dem Rehfußschnitt veredelt worden sind, zu behandeln.

Kopuliren mit dem Sattel.



a

Das Edelreis erhält ebenfalls eine Länge von drei bis vier Augen, und wird hinter dem untersten derselben querdurch fast bis zur Mitte eingeschnitten, und von unten bis zu diesem Querschnitte gespalten. Hierauf wird von dem dadurch entstandenen Absatz oder Sattel, auf 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll Länge, durch einen glatten, schrägen Schnitt nach der vorderen Seite zu, das Reis völlig zugerichtet, daß es die Form eines Zahnstochers, wie die Figur *a* zeigt, bekömmt. Der Wildling wird ganz eben abgeplattet und ein Anschnitt ganz so, wie bei der vorigen Kopulirart gemacht. Der Schnitt *a* des Reises, muß nun ebenfalls den Anschnitt *b* am Wildling so bedecken und völlig anschließen, daß Rinde auf Rinde, und Holz auf Holz sich berühren und genau auf einander liegen. Findet dieses nicht Statt, so muß man nachhelfen, bis dieser Fall eintritt.

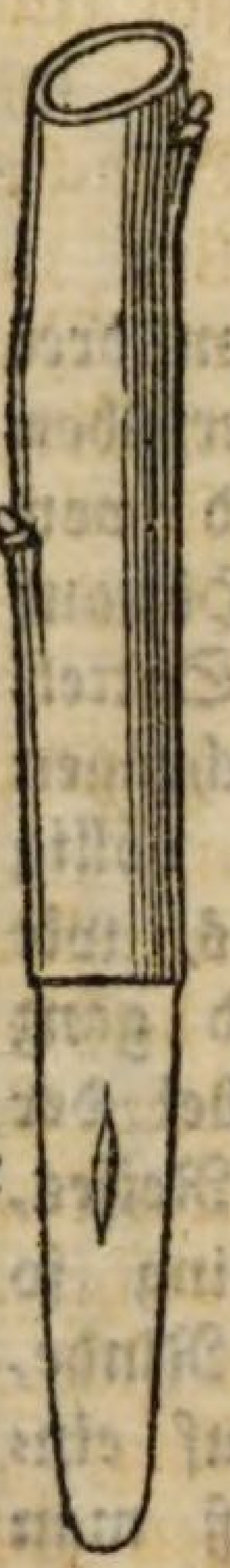
Das Verbinden und Verkleben geschieht auf dieselbe Weise, wie man es bei dem Kopuliren mit dem Klebreise anwendet, und auch die Behandlung der jungen Edelbäumchen ist dieselbe.

Pfropfen zwischen die Rinde.

b

Die Zurichtung des Edelreises bei dieser Veredlungsart ist ganz dieselbe, wie man sie bei dem Kopuliren mit dem Sattel anwendet, nur mit dem Unterschiede, daß man, nachdem das Reis zugeschnitten ist, am zahnstocherförmigen Zuschnitt noch die äußere braune Rinde sorgfältig und ohne Beschädigung der darunter befindlichen grünen Rinde ablöset. Der Wildling wird da, wo das Reis aufgesetzt werden soll, abgeplattet, ein mit dem Keil des Reises gleich langer Schnitt durch die Rinde bis auf das Holz gemacht, die Rinde vom Holze durch einen kleinen knöchernen Keil, der die Form des Keils am Reise hat und auch aus hartem Holze gemacht werden kann, abgelöset, und das Reis in die dadurch entstandene Kluft gesteckt.

Bei starken Stämmen oder Aesten, die man veredeln will, ist das erwähnte Aufschneiden der Rinde auch wohl überflüssig, weil sich bei Einschiebung des knöchernen Keils die Rinde, so viel als erforderlich wird, ausdehnt, ohne ganz zu zerreißen.

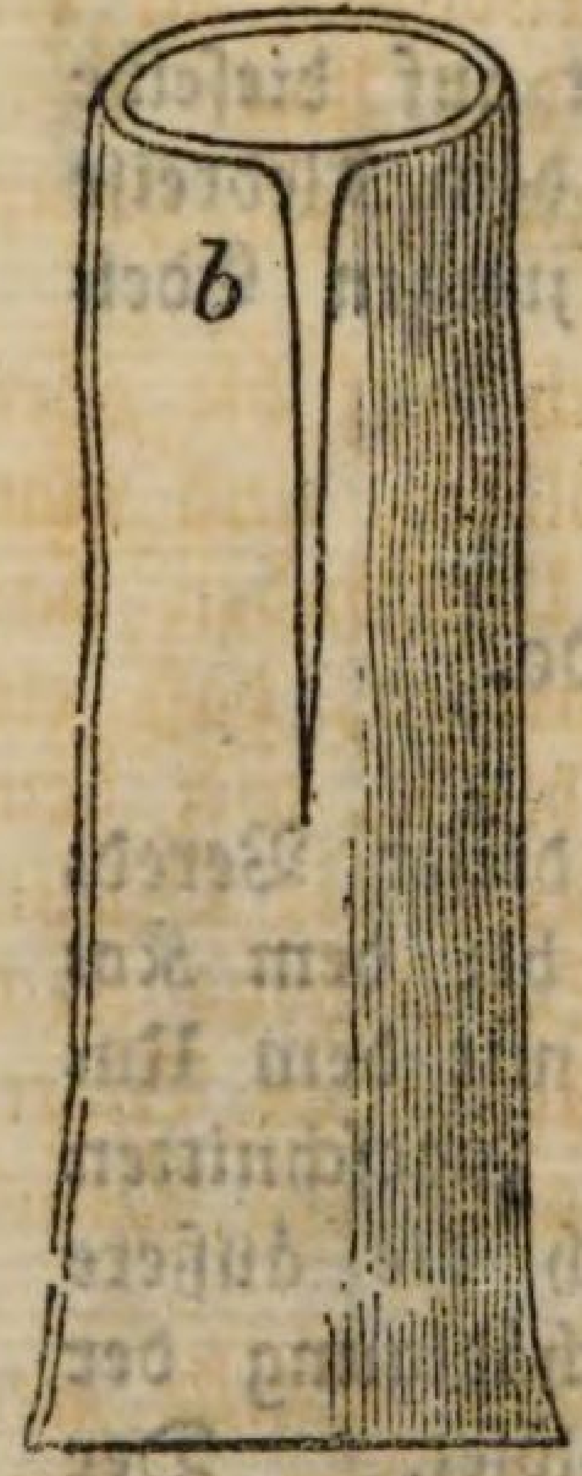


a

In nebenstehender Figur stellt *a* das Reis vor, und *b* die Kluft am Wildling, in welche jenes geschoben werden soll.

Das Verbinden geschieht so, wie bei der vorigen Veredlungsart, und kann um so leichter verrichtet werden, weil das Reis zwischen Rinde und Holz sich nicht wohl verschieben kann.

Das Verkleben kann sowohl durch Auflegung einer kleinen Baumwachsplatte auf den Abschnitt des Wildlings, oder auch durch Pfropflehm, wie bei den beiden letzten Kopulirarten es geschieht, verrichtet werden. Die Behandlung der angewachsenen Edelreiser ist, dieselbe wie sie dort beschrieben worden ist. Die ebene Abplattung des Wildlings wird vor dem Eintritt des zweiten Saftes, so wie auch schon gezeigt worden, von unten schräg gegen das Reis abgeschnitten und mit etwas Baumwachs überlegt, damit solche leichter überwachsen kann.



Oculiren oder Aeugeln.

Das Verfahren bei dem Oculiren bleibt immer dasselbe, ob dieses auf das treibende — oder schlafende Auge geschieht, nur mit dem Unterschiede, daß man bei Ersterem den Wildling vier Zoll über dem eingesetzten Auge abschneidet, und im Laufe des Sommers, die aus diesem hervorkommenden Zweige, wenn die Edelaugen treiben, nach und nach abschneidet. Es darf dieses Abschneiden durchaus nicht mit einem Male geschehen, weil das Edelreis sonst leicht, durch Ueberfluß an Säften, wieder absterben kann. Die Wildlinge, deren man sich dazu bedienen will, müssen jung und nicht verkrüppelt sein, eine glatte Rinde haben, in einer freien Lage stehen, und gerade im vollen Safte sein, damit sich ihre Rinde leicht vom Holze ablösen läßt. Die Edelreiser, von denen man die Augen benutzen will, müssen frisch geschnitten sein, oder, wenn man genöthigt wäre, selbige einen oder einige Tage aufzubewahren, in Gurken, Kartoffeln oder andere saftige Früchte gesteckt werden. Die mittleren Augen der Reiser sind in der Regel die brauchbarsten.

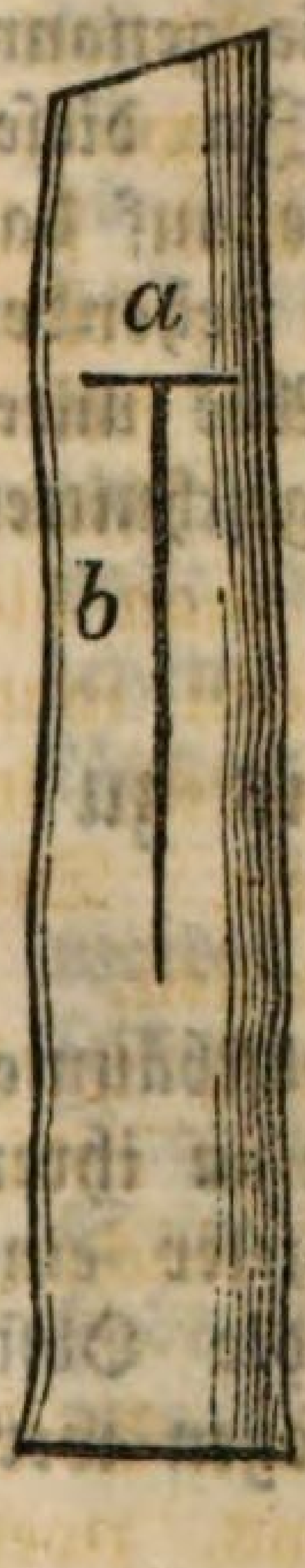
Das Messer, dessen man sich zum Oculiren bedienen will, muß sich in eine fast zirkelrunde, rückwärts gebogene, scharfe Spitze endigen, und einen Griff haben, der mit einem glatten, runden Beinchen, zum Ablösen der Rinde, versehen ist.

Man macht zuerst einen Querschnitt über dem Auge am Edelreis durch die Rinde bis auf das Holz, und von diesem aus, zwei

sanft gebogene Schnitte, ebenfalls bis auf das Holz, die sich einen guten halben Zoll unter dem Auge durchkreuzen. Dann löset man an den Seiten, mit dem am Oculirmesser befindlichen Beinchen, die Rinde etwas ab, sobald der Wildling zum Einsetzen vorbereitet ist, faßt dann mit dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand das Auge, und bricht solches nebst dem daran befindlichen Rindenstückchen, durch einen raschen Seitendruck vom Holze ab. Das Rindenstückchen, nebst dem darauf befindlichen Auge, wird Schildchen genannt. Es hat die Form der nebenstehenden Figur.

Das Ausbrechen des Auges muß mit Vorsicht geschehen, damit der Knotenansatz desselben nicht auf dem Holze sitzen bleibt, in dem Fall das Auge nicht anwachsen würde. Man erkennt sehr leicht, ob der Knotenansatz nicht mehr im Schildchen befindlich ist, daran, wenn sich an der innern Rinde eine kleine, in das Auge ziehende Höhle zeigt, und wirft solche Augen gleich weg. Ist dagegen eine kleine Erhöhung an der inneren Rindenstelle, wo außen das Auge sitzt, bemerkbar, wie nebenstehende Figur zeigt, so ist das Auge fähig, anzuwachsen.

Manche Obstsorten lassen sich auf die oben gegebene Weise gar nicht leicht ablösen, und man thut am besten, unter diesen Umständen das Auge von oben herab so abzuschneiden, daß ein wenig Holz im Schildchen sitzen bleibt, mit dem es eingesetzt wird. Man kann auch die Oculiraugen so schneiden, daß die Spitze des Schildchens nach oben gerichtet ist. Den, unter dem Auge stehenden Blattstiel, und, wenn dieser nicht zu lang ist, auch ein Stück des Blattes läßt man am Schilde stehen.



Am Wildling wählt man eine glatte Stelle der Rinde, wo keine Zweige stehen oder gestanden haben, schneidet diese erst quer, wie hieneben bei *a* gezeigt, und dann auch der Länge nach, wie bei *b*, bis auf das Holz durch. Dann löset man mit dem Beinchen am Oculirmesser die Rinde am Längenschnitt *b* zu beiden Seiten, jedoch oben breiter als nach unten zu, mit Vorsicht vom Holze ab, drückt das Auge vom Edelreis ab, und schiebt solches in die gemachte Oeffnung so ein, daß die obere Seite des Schildchens grade an den Querschnitt *a* zu stehen kommt. Hat man das Schildchen so zugeschnitten, daß dessen Spitze nach oben steht, so muß am Wildling, vom Querschnitt aufwärts, der Längenschnitt in die Rinde gemacht werden.

Zum Verbinden, welches so schnell als möglich, nach dem Einsetzen des Auges geschehen muß, bedient man sich schmaler Bastbänder, und verfährt dabei auf folgende Weise: Man legt das Bastband so, daß es ein kurzes und ein langes Ende bildet, zuerst über den Querschnitt, und läßt das Band sich hinter demselben durchkreuzen, dann führt man beide Bast-Enden wieder nach vorne hin, und läßt selbige gerade unter dem Auge sich kreuzen, um dadurch das Auge fest auf das Stämmchen zu drücken. Hierauf windet man das längere Bast-Ende so oft um das Stämmchen, bis der Längenschnitt umwunden ist, windet auf dieselbe Art wieder aufwärts, so daß sich die Windungen auf dem Schildchen kreuzen, und endigt das Binden hinterhalb des Schildchens durch Zusammenknüpfung mit dem kurzen Bast-Ende.

Nach vierzehn Tagen oder drei Wochen schwellen die Stämmchen an der Veredlungsstelle auf, und der Verband schneidet sich in die Rinde ein, weshalb man denselben lüften muß, das heißt, es muß der Verband los gemacht, und lockerer wieder auf die oben angegebene Weise um die Veredlungsstelle gewunden werden. Sobald zu bemerken ist, daß die Augen angewachsen sind, thut man wohl, die Bänder ganz abzunehmen, weil dieses ihrem Gedeihen sehr förderlich ist.

Die auf das schlafende Auge oculirten Obstbäume, sind im Frühjahre, wenn ihre Edelaugen noch gesund gefunden werden, zwei bis drei Zoll hoch über der Veredlungsstelle abzuschneiden. Diejenigen, deren Augen nicht angewachsen, oder wieder abgestorben sind, können sofort kopulirt werden. Haben die Edelaugen kräftige Triebe gemacht, so werden nach Johannis, die hinter denselben stehen gebliebenen Stummel, durch einen schrägen Schnitt rein weggenommen, und die jungen Bäumchen vor dem Abbruch, durch Anbinden an beigesteckte Stäbe, geschützt. Solchen Bäumchen, deren Edelaugen noch kein kräftiges Wachsthum zeigen, kann man die genannten Stummel noch bis zum nächsten Frühling lassen. In dieser Jahrszeit werden auch, wenn man im vorhergehenden Jahre auf das treibende Auge Bäume oculirt hat, die über den Augen stehenden Stammstücken rein hinter dem Edelzweige abgeschnitten. Alle unter der Veredlungsstelle hervorkommenden Zweige müssen weggeschnitten werden.

Fernere Behandlung der jungen Obstbäume bis zu ihrer Verpflanzbarkeit.

Man würde nicht wohl thun, die jungen, veredelten Obstbäume, bevor sie nicht eine angemessene Stärke erreicht haben, schon an ihren künftigen Bestimmungsort zu verpflanzen, zumal wenn dieser eine sehr freie Lage hat. Die Baumschule ist der Ort, wo die Obstbäume nicht allein veredelt, sondern auch so weit herangezogen wer-

den müssen, um widerwärtigen Einflüssen in der Folge widerstehen zu können. Kirschbäume, welchen ohnehin ein schnelleres Wachsthum, besonders in ihrer Jugend, eigen ist, und die man in der Regel hochstämmig an der Stelle, wo ihre Krone gebildet werden soll, veredelt, können zwar schon im nächsten Jahre nach ihrer Veredlung an ihren Bestimmungsort verpflanzt werden; besser ist es jedoch, wenn sie noch ein Jahr länger in der Baumschule stehen bleiben. Alle anderen Obstbaumarten bedürfen, zu ihrer Erziehung als Hochstämme, einer längeren Pflege in der Baumschule.

Auf die Erziehung gesunder, gerader und starker Stämme (Schäfte) und die erste Bildung ihrer Kronen, hat man nach der Veredlung der Obstbäume besonders seine Aufmerksamkeit zu richten. Man gibt dem Schafte eines Hochstammes gewöhnlich eine Höhe von 7 bis 9 Fuß. Bäume, die für Landstraßen oder Feldwege bestimmt sind, sollten eigentlich nie weniger als 9 Fuß Schafthöhe haben, weil die Aeste ihrer Kronen sonst zu leicht durch beladene Wagen beschädigt werden. In Gegenden, die starken Stürmen sehr ausgesetzt sind, haben die zu hohen Schäfte das Unangenehme, daß sie bis dahin, wo solche so weit erstarkt sind, um den Stürmen widerstehen zu können, leicht von denselben abgebrochen werden. Aus gleichem Grunde pflanzt man daher in Küstenländern lieber halbstämmige Obstbäume an, das heißt, solche, deren Schafthöhe nicht mehr als 4 Fuß beträgt.

Nachdem man im Frühjahr nach der Veredlung, die von der Einkürzung stehen gebliebenen Stummel der Seitentriebe, dicht und glatt an dem Stämmchen abgeschnitten hat, läßt man dem Baume alle Seitenäste, die er im Laufe des Sommers treibt. Oft gibt es Stämme, die gar keine Seitenäste treiben; diese sind durch das Einstutzen ihrer Spitzen zum Seitentrieb zu zwingen. In den darauf folgenden Jahren schneidet man nur die sehr starken Nebenäste glatt am Schafte weg, stutzt auch wohl die schwächeren theilweise etwas ein, und schneidet, sobald der Stamm die Schafthöhe erreicht hat, die Spitze desselben aus. Dadurch wird der Stamm dick, dauerhaft und fähig, seine Krone ohne die Stütze eines Pfahls tragen zu können. Ist dieser Zweck erreicht, dann können alle Seitenzweige am Stamme weggeschnitten werden; es muß dieses aber so nahe als möglich am Schafte, und ohne denselben selbst zu verletzen, geschehen, damit die Schnittwunden leicht überwachsen können.

Hat das Stämmchen in der Höhe, wo dessen Krone gebildet werden soll, schon Zweige, so werden drei oder höchstens vier derselben auf zwei oder drei Augen so eingeschnitten, daß das letzte Auge jedes Zweiges nach außen, und, so viel wie möglich, nach der Seite gerichtet ist, wo der künftige Hauptast seine Richtung hin haben soll. Der Herztrieb wird dicht über dem obersten Zweige ganz weggeschnitten. Stämmchen, denen die Seitenzweige über der

Schafthöhe noch fehlen, müssen über der Stelle, wo die Krone gebildet werden soll, eingeschnitten werden, damit sie Seitenästchen treiben, unter denen man dann im nächsten Frühjahre die geeignetsten zur Krone auswählt, und so, wie eben erwähnt worden, einschneidet. Die Krone der Obstbäume darf nie weniger als drei Hauptäste haben, weil bei zweien die sogenannten Gabelbäume entstehen, welche sehr leicht von Sturmwinden auseinander gerissen werden.

In den folgenden Jahren hat man nun noch für die Ausbildung der Kronen zu sorgen, und dieses geschieht dadurch: daß die jungen Triebe, welche zur Grundlage der Krone dienen sollen, in jedem Frühjahre wieder auf zwei oder drei Augen zurückgeschnitten werden. Gewöhnlich stehen diese Zweige aufwärts, und es müssen solche, über einem nach außen gerichteten Auge, eingeschnitten werden. Mehren Obstsorten, besonders unter den Birnen, ist es aber eigen, daß ihre Aeste wagerecht oder sogar abwärts geneigt wachsen, und unter diesen Umständen ist es nöthig, ihre zur Krone dienenden Hauptzweige, über einem nach oben gerichteten Auge abzuschneiden. Alle zur Kronbildung nicht nöthigen oder untauglichen Zweige müssen glatt an ihrem Ursprunge abgeschnitten werden, und so ebenfalls auch die am Schafte hervortreibenden Seitenzweige, so oft solche hervorkommen. Zeigen sich Flechten oder Moose an den Schäften oder Aesten der jungen Obstbäume, so sind solche davon durch Abkratzen mit einem scharfen Holze zu reinigen. Das schon mehrerwähnte flache Umgraben des Bodens in der Baumschule, muß zur zeitigen Vertilgung des Unkrauts nicht versäumt werden; denn hat man das Unkraut, und besonders die Quecken, erst überhand nehmen lassen, so ist es schwer zu vertilgen, und die Bäume verlieren dadurch ihr gutes Wachsthum.

Dritter Abschnitt.

Von den Obstbaumpflanzungen und deren Pflege.

Lage und Beschaffenheit des Bodens, mit Rücksicht auf die Wahl der Obstbäume im Allgemeinen.

Zu Obstbaumpflanzungen wird eine freie, sonnige Lage erfordert. Schutz vor heftigen Winden ist zwar ihrem Gedeihen im Allgemeinen sehr förderlich; aber es gibt auch viele Obstsorten, die in allen Winden, in offener Lage, selbst in rauhen, hochliegenden Gegenden

noch gut fortkommen und brauchbare Früchte liefern. Aus vielfacher Erfahrung weiß man, daß junge Obstbäume, die auf gutem Boden erzogen worden sind, selten gut in einem magern, oder gar dürren Sandboden fortkommen, und so auch junge Bäume, welche im gedüngten Erdreich üppig herangewachsen sind, nur selten in Gärten, die einen schlechteren Boden haben, und im freien Felde fast niemals, gedeihen.

Nicht zu sehr enge, sonnenreiche, vor Zugwinden geschützte Thäler, so wie auch südliche und südöstliche Bergabhänge, vorausgesetzt, daß sie einen den Obstbäumen dienlichen Boden haben, sind zur Anpflanzung der feineren und zarteren Sorten die besten Lagen.

Große Ebenen, die von allen Winden bestrichen werden, sind mit solchen Obstsorten zu bepflanzen, deren Bäumen ein schnelles, kräftiges Wachsthum eigen ist, und deren Früchte nicht zu den größten gehören, weil diese daselbst durch Stürme gewöhnlich schon vor der Zeitigung abgeworfen werden.

An östlichen Abhängen gedeihen zwar auch viele Obstsorten vortrefflich, die frühzeitig blühenden leiden jedoch dort sehr leicht an Spätfrösten, weil die gleich nach dem Froste (Reif) einfallenden Sonnenstralen, die Vernichtung der Blüthen schnell herbeiführen.

Zu Anpflanzungen an westlichen Bergabhängen hat man keine feine und späte Sorten zu wählen, weil diese leichter durch die heftigen Herbststürme leiden.

Nördliche Abhänge, die wenig von der Sonne beschienen werden und kalten Winden ausgesetzt sind, verdienen am wenigsten zu Obstbaumpflanzungen angewendet zu werden, weil das Obst daselbst selten geräth und dann obendrein doch nicht schmackhaft ist.

Nicht allein von der günstigen Lage einer Obstbaumpflanzung hängt der gute Erfolg derselben ab, es wird dazu auch eine geeignete Beschaffenheit des Bodens erfordert. Ein fruchtbarer Mittelboden, das heißt, der weder zu leicht noch zu schwer und bindend, aber auch nicht zu naß ist, und bis zu einer Tiefe von 3 bis 4 Fuß diese Eigenschaft besitzt, ist der zuträglichste für den Obstbau. Beträgt dessen Tiefe weniger, so muß der Untergrund doch von der Beschaffenheit sein, daß die Baumwurzeln in denselben eindringen können. Nicht alle Obstgattungen verlangen einen gleich guten Boden, und es muß daher, nach der Beschaffenheit desselben, bei einer Pflanzung die Wahl der Gattungen getroffen werden, um auf einen günstigen Erfolg rechnen zu können.

Der Apfelbaum gedeiht im Allgemeinen am Besten in einem etwas feuchten, nahrhaften Boden, wenn dieser auch nicht besonders tief ist, und verlangt eine freie Lage. Die Aepfel werden in mehre Classen und Ordnungen eingetheilt, und zerfallen dadurch in verschiedene Abtheilungen, deren Eigenthümlichkeiten bei der Wahl zu Obstbaumpflanzungen, nach Umständen noch besonders wieder zu berücksichtigen ist.

Die Calvillen-Arten sind nur dann von dem Landmann anzupflanzen, wenn derselbe Gelegenheit hat, selbige als gute Marktfrüchte verkaufen zu können, und wenn seine Gärten einen guten Boden und geschützte Lage darbieten.

Die Schlotteräpfel verlangen zwar auch einen guten Boden und geschützten Stand, verdienen aber schon mehr die Anpflanzung in den Baumgärten, weil sie zu wirthschaftlichem Gebrauch und besonders zum Trocknen gut zu gebrauchen, sehr tragbar sind, und alt werden.

Die Gülderlinge sind für den Landmann geeignete Aepfel. Es gibt viele vortreffliche Marktfrüchte unter denselben, und sie sind auch gut zum wirthschaftlichen Gebrauch. Ihre Bäume haben ein kräftiges Wachsthum, sind tragbar, und mehre derselben nehmen auch mit einem geringeren Boden vorlieb.

Die große Familie der Rosenäpfel enthält viele Sommeräpfel, von denen mehre, wegen ihrer frühen Reife, in hochgelegenen Gegenden, wenn der Boden daselbst nicht zu schlecht ist, gedeihen.

Die Rambouräpfel sind sämmtlich große, besonders in der Wirthschaft brauchbare Früchte; sind aber auch zum rohen Genuß bei dem Landmann beliebt. Sie erfordern zwar nicht den besten, etwas feuchten Boden, dürfen aber doch nur in Baumgärten angepflanzt werden, weil deren Früchte, wegen ihrer Größe, im freien Felde leicht von dem Winde abgeworfen werden. Die Bäume haben einen kräftigen Wuchs.

Unter den Reinetten befinden sich die besten Aepfelsorten sowohl zum Verkauf als auch zum Tafelobst, wie auch für die Wirthschaft, und besonders zur Bereitung des Aepfelweins. Sie sind sehr haltbar, der Wuchs ihrer Bäume ist zwar nicht so kräftig, die Dauer und Tragbarkeit derselben aber doch gut. Viele Sorten sind zwar nur zur Anpflanzung in Gärten zu verwenden, doch gibt es deren auch nicht wenige, die auf Feldern, an Landstraßen, Feldwegen, und sogar in rauhen und hochgelegenen Gegenden fortkommen. Bei allen Anpflanzungen des Landmanns sollten Reinetten einen großen Theil der Pflanzung einnehmen.

Unter den Streiflingen, Spitz- und Platt-Aepfeln gibt es zwar weniger feine Tafeläpfel, aber doch noch viele, die der Landmann als gute Marktfrüchte verkaufen kann, und besonders sind darunter sehr gute Früchte zum Haushaltsgebrauch. Die Bäume dieser Aepfelfamilien sind meistens gesund, und erreichen auch in schlechterem Boden eine ansehnliche Größe, weshalb sie sich auch, und besonders die, welche keine zu große Früchte liefern, zu Pflanzungen an Straßen und auf Feldern eignen.

Birnen erfordern einen mehr leichten als schweren, aber tiefen Boden, und gedeihen am besten an sonnigen Anhöhen. Sie sind empfindlicher als die Aepfelbäume, verlangen auch einen wärmeren, in der Tiefe lockeren Boden, und die feineren späten Sorten eine

geschützte Lage. Sie werden in Sommer-, Herbst- und Winterbirnen eingetheilt. Viele der Sommer- und Herbstbirnen, wie auch die besseren Sorten der Winterbirnen, sind gute Marktfrüchte, und machen sich als solche gut bezahlt. In öffentliche, frei gelegene Pflanzungen gehören nur zum Theil die Sorten, welche in der Wirthschaft brauchbar sind, deren Bäume einen kräftigen Wuchs haben. Manche der Sommerbirnen gedeihen noch in hochgelegenen Gegenden, und unter den Herbstbirnen auch mehre, besonders aus der Familie der Butterbirnen, wenn der Sommer nicht allzuschlecht, der Boden gut und locker, ihr Stand sonnenreich und vor rauhen Winden geschützt ist.

Pflaumen lieben einen etwas feuchten Mittelboden, sind daher in Ebenen und Thälern anzupflanzen. Es gibt nur wenige Sorten unter dieser Obstgattung, welche sich zur Anpflanzung im Freien und für hohe Gegenden eignen. Man hat die Wahl derselben besonders nach dem Gebrauch zu treffen. In der Nähe der Städte lassen sich die feineren, nur zum rohen Genuß brauchbaren Sorten, gut bezahlt machen. Auf dem platten Lande hat der Landmann bei seinen Pflanzungen vorzüglich auf solche zu sehen, die ihm von Nutzen im Haushalt sind, und auf solche, welche, getrocknet, ihm eine Erwerbsquelle öffnen.

Kirschen gedeihen in schlechterem, trockenen Boden, und eignen sich deshalb am Besten zu Anpflanzungen auf Bergen und Anhöhen, wo auch Spätfröste ihren Blüthen weniger nachtheilig werden. Bei ihrer Wahl hat der Landmann, eben so wie bei den Pflaumen, den Verbrauch derselben in's Auge zu fassen. Die Knorpelkirschen lassen sich wegen ihres härtlichen Fleisches leicht auf ansehnliche Entfernungen verfahren. Unter dem Süßkirschengeschlecht gibt es einige, die sich getrocknet gut bezahlt machen, und unter den Weichseln mehre zu diesem Gebrauche sehr brauchbare Sorten. Die Süßkirschen, worunter Herz- und Knorpelkirschen gehören, und die Glaskirschen geben zum Theil recht kräftige große Bäume. Die Süßweichseln liefern minder große Bäume, und unter den Weichseln und Amarellen gibt es wenige Sorten, deren Bäume eine mittlere Größe erreichen.

Wallnußbäume wachsen in gutem, lehmigem, oder schwarzem Boden rasch heran, gedeihen aber auch vortrefflich auf rauhen Anhöhen und in steinigem Boden. Sie widerstehen dem Froste dort leichter, und eignen sich besonders zu solchen Anpflanzungen, die anderen Obstbäumen Schutz vor Stürmen geben sollen.

Außer dem bisher Erwähnten hat der Landmann bei Pflanzungen in Baumgärten noch darauf Rücksicht zu nehmen, daß die Obstsorten, welche einen kräftigen Wachsthum haben und zu großen Bäumen heranwachsen, an die Nord- und Nordwest-Seite gepflanzt werden. Hierzu eignen sich besonders die, in der am Schluß dieser Schrift befindlichen Tabelle mit G.B. bezeichneten Sorten. Auf

diese läßt man die übrigen Birn- und Aepfel-Sorten folgen; und sollen Pflaumen und zartere Kirschen mit in die Pflanzung aufgenommen werden, so sind diese an der Süd- und Südost-Seite anzupflanzen.

Bei Anpflanzungen an Landstraßen, Feldwegen und auf Feldern, hat man besonders zu berücksichtigen, daß immer Obstsorten zusammengesetzt werden, die ziemlich zu gleicher Zeit mit einander reif werden. Es hat dieses den Vortheil, daß z. B. bei Kirschen, die Vögel leichter von denselben verscheucht werden können, und alles Obst überhaupt bei seiner herannahenden Reife leichter zu bewachen ist.

Wahl der Sorten zu verschiedenen Obstbaumpflanzungen.

Der Gebrauch der am Schluß angehängten Tabelle und die weiter unten folgende Zusammenstellung der Sorten, die sich zu verschiedenen Obstbaumpflanzungen eignen, wird die Auswahl der Obstsorten, sowohl in Rücksicht auf Lage und Boden, wie auch des Gebrauchs sehr erleichtern. Man findet in der Tabelle in besonderen Rubriken solche Sorten, welche an Landstraßen, Feldwege oder auf Felder gepflanzt werden können, und findet auch solche, die noch in rauhen oder hochgelegenen Gegenden gut fortkommen, mit einem Strich — bezeichnet.

Kernobstsorten, welche in den zwei ersten Rubriken gar nicht durch einen Strich — bezeichnet sind, können zu Anpflanzungen der eigentlichen Baumgärten in der Nähe der Städte und Dörfer verwendet werden.

Ferner bezeichnet ein, dem Namen der Obstsorten vorgesetzter * die Sorte, welche dem Landmann besonders zum Anbau zu empfehlen sind. In zwei besonderen Rubriken ist die Zeitigung, (daß diese nicht in allen Gegenden und nach Beschaffenheit der Witterung sich nicht jedes Jahr gleich bleibt, ist leicht einzusehen,) das heißt, die Zeit, wo die Frucht anfängt genießbar zu werden, und die Dauer derselben, oder wie lange sich solche genießbar erhält, angegeben.

Bei Pflaumen und Kirschen ist nur die Reifzeit erwähnt, weil eine besondere Haltbarkeit, jene abgerechnet, welche manche Sorte auf dem Baume hat, nicht häufig vorkömmt.

Mit Sternen hinter den Namen ist das Tafelobst oder das eigentliche gute Marktobst bezeichnet, welches wegen seiner Güte am Besten bezahlt wird; es zeigt nämlich der ✣ an, daß die Frucht zum Tafelobst, und ✣✣ daß sie zum besten Tafelobst gehört. Mit Kreuzen ist das Haushaltsobst bezeichnet, oder solche Früchte die zum Kochen, Trockenen, Muß und überhaupt zu wirthschaftlichen Zwecken passen, und zwar ist mit † das gute und mit †† das beste Haushaltsobst bemerkt. Sorten, die sowohl für die Tafel wie auch für den Haushalt brauchbar sind, haben nach dem Grade ihrer Güte zu dem einen — wie auch zum andern Zwecke eine Bezeich-

nung mit Sternen und Kreuzen. Zu kleinen Pflanzungen sind die, mit ✣✣†† bezeichneten Sorten ganz besonders zu empfehlen, weil diese Früchte zu dem mannigfaltigsten Gebrauch dienen.

Unter dem Kernobste, und besonders den Aepfeln, sind solche, welche vorzugsweise zur Bereitung des Obstweins dienen, mit Wn bezeichnet, und noch besondere Bemerkungen über die Eigenschaften einzelner Sorten mit kleiner Schrift angeführt.

Wenn auch die Tabelle nur das vorzüglichste Obst zu dem vorliegenden Zwecke enthält, so ist die Zahl der Sorten doch so groß, daß es für diejenigen, welche in der Obstkenntniß ganz unerfahren sind, noch einige Schwierigkeiten machen würde, nach derselben eine kleine Anzahl Obstsorten für einen bestimmten Zweck auszuwählen. Eine engere Auswahl und Zusammenstellung der Obstsorten, wie solche für den einen oder andern Zweck passen, wird daher besonders den Landmann noch mehr vor Mißgriffen bei dessen Obstbaumpflanzungen schützen.

Bei der nachfolgenden Liste ist die Wahl der Sorten so getroffen, daß jede zur Bepflanzung der Gärten bestimmte Abtheilung nicht nur frühes und spätes Obst enthält, sondern es ist auch darauf Rücksicht genommen, daß bei einer günstigen Erndte von der Zeit an, wo die erste Frucht einer Obstgattung reif wird, bis dahin, wo die späteste Sorte zeitigt und sich brauchbar erhalten läßt, ein ununterbrochener Obstvorrath vorhanden sein kann. Die erste, für jeden besonderen Zweck und mit A bezeichnete Abtheilung, enthält die Obstsorten, welche auch in kleinen Pflanzungen nicht fehlen sollten. Zu etwas größeren Anpflanzungen können neben den, unter A bezeichneten Sorten, auch noch die, in der zweiten, mit B bemerkten Abtheilung, genommen werden, und so fort, je mehr die Pflanzung an Umfang zunimmt, immer noch die Sorten der folgenden Abtheilung zu diesem Zwecke dienen. Bei ganz großen Anpflanzungen, wo die aufgeführten Sorten nicht mehr hinreichend sind, wird die Tabelle deren noch zur Genüge für jeden Zweck nachweisen. Ueberhaupt aber muß nicht versäumt werden, in der Tabelle nachzusehen, ob unter den Sorten, die man gewählt hat, sich nicht etwa einige vorfinden, die dem Zwecke, den der Pflanzer beabsichtigt, oder dem Boden, der zur Pflanzung benutzt werden soll, nicht entsprechen. Die, jeder Sorte vorgesetzte Nummer, wird das Aufsuchen derselben in der Tabelle leicht möglich machen.

Der, in der Nähe von Städten wohnende Landmann, hat die beste Gelegenheit, sein Obst durch den Verkauf desselben in frischem Zustande gut verwerthen zu können; es muß derselbe aber auch bei seinen Anpflanzungen besonders solche Sorten wählen, die diesem Zwecke völlig entsprechen. Unter den Aepfeln wird aus dem Grunde, weil fast alle nachgenannten Sorten gute Marktfrüchte sind, eine besondere Bezeichnung derselben nicht nöthig; bei der Wahl der Birnen und Pflaumen aber, ist schon mehre Vorsicht nöthig, weil

sich von diesen wenigere Sorten hiezu eignen. Die besten zu diesem Behuf sollen unten genannt werden. Von den Kirschen können, wo Lage und Boden geeignet ist und Gelegenheit zum Verkauf sich darbietet, alle mit ✣ und ✣✣ bezeichneten Sorten zu diesem Zwecke angepflanzt werden; nur ist bei diesen, wie auch bei den Birnen zu berücksichtigen, daß nicht zu viele Sorten angepflanzt werden, welche zu gleicher Zeit mit einander reif werden.

Aepfel.

I. Für Gärten in geschützter Lage.

A. 1. Rother Sommer-Calville. 8. Rother Winter-Calville. 9. Weißer Winter-Calville. 28. Sommerkönig. 35. Weißer Wintertäubling. 51. Spanische Herbstreinette. 57. Goldpepping. 79. Rothe Herbstreinette. 91. Englische rothe Winter-Parmäne. 106. Englische Spitals-Reinette. 113. Reinette von Orleans. 139. Wachsapfel.

B. 6. Gewürz-Calville. 19. Großer edler Prinzessinapfel. 27. Gestreifter Sommer-Zimmtapfel. 38. Purpurrother Winter-Agathapfel. 61. Edel-Reinette. 64. Diels-Reinette. 80. Englische scharlachrothe Parmäne. 87. Muscat-Reinette. 90. Edler Winter-Borsdorfer. 98. Reinette von Versailles. 119. Gestreifter Herbst-Süßapfel. 124. Minna's bunter Streifling.

C. 3. Rother Herbst-Calville. 4. Gräfensteiner. 18. Süßer Gülderling. 34. Rother Winter-Taubenapfel. 55. Goldapfel von Kew. 59. Ananasreinette. 73. Gelbe spanische Reinette. 94. Barzeloner Parmäne. 104. Aechte graue französische Reinette. 111. Große Casseler Reinette. 118. Weißer Sommerrambour. 144. Rother Stettiner.

D. 5. Danziger Kantapfel. 22. Gelber englischer Gülderling. 32. Rother Wiener Sommerapfel. 36. Rother Winter-Kronapfel. 56. Hughes neuer Goldpepping. 60. Willy's gelbe Reinette. 67. Pariser Rambour-Reinette. 71. Wilkenburger gelbe Reinette. 105. Parker's grauer Pepping. 114. Königlicher rother Kurzstiel. 120. Mönchsapfel. 125. Köttenicher Streifling.

II. Für Gärten des Landmanns, die eine freie Lage haben.

A. 4. Gräfensteiner. 28. Sommerkönig. 41. Rother Cardinalsapfel. 64. Diel's Reinette. 71. Wilkenburger gelbe Reinette. 74. Grüne Reinette. 90. Edler Winter-Borsdorfer. 92. Lange rothgestreifte grüne Reinette. 111. Große Casseler Reinette. 120. Mönchsapfel. 144. Rother Stettiner. 145. Wahrer gelber Winter-Stettiner.

B. 5. Danziger Kantapfel. 10. Münchhausen's gestreifter Glockenapfel. 29. Charlamowskischer Nolivia. 43. Kaiser Alexander von Rußland. 69. Crede's Quitten-Reinette. 89. Rother Borsdorfer. 93. Kräuter-Reinette. 102. Pracherapfel. 104. Aechte graue französische Reinette. 112. Englische Winter-Goldparmäne. 126. Königlicher Streifling. 148. Grüner Fürstenapfel.

C. 11. Crede's großer Wilhelmsapfel. 20. Königsapfel von Jersey. 33. Bentleber Rosenapfel. 46. Lütticher Rambour. 50. Goldgelbe Sommer-Reinette. 63. Franklin's Goldpepping. 72. Geiger's Prinzessin Auguste. 76. Mascon's harte gelbe Glas-Reinette. 106. Englische Spitals-Reinette. 109. Newyorker Reinette. 146. Kempe's Pauliner. 150. Drei Jahre dauernder Mutterapfel.

D. 14. Süßer Königsapfel. 25. Gestreifter Fürstenapfel 39. Rother Sommerrambour. 53. Wahre weiße Herbstreinette. 78. Gelbe gestreifte Sommerparmäne. 83. Rother holländischer Bellefleur. 95. Dietzer Mandel-Reinette. 110. Kronen-Reinette. 113. Reinette von Orleans. 133. Erndteapfel. 137. Gelber Herbststettiner. 141. Winterbredecke.

III. Für freie Plätze, Landstraßen, Wege und Felder.

A. 84. Borsdorfer Reinette. 85. Zwiebelborsdorfer. 86. Gestreifter Böhmischer Borsdorfer. 89. Rother Borsdorfer. 90. Edler Winter-Borsdorfer. 104. Aechte graue französische Reinette. 121. Aechter Winterstreifling. 127. Brauner Matapfel. 128. Weißer Matapfel. 129. Großer Rheinischer Bohnapfel. 132. Kleiner Rheinischer Bohnapfel. 144. Rother Stettiner.

B. 33. Bentleber Rosenapfel. 76. Mascon's harte gelbe Glasreinette. 88. Champagner-Reinette. 93. Kräuter-Reinette. 102. Pracherapfel. 106. Englische Spitals-Reinette. 120. Mönchsapfel. 123. Zehendheber. 126. Königlicher Streifling. 130. Fachinger Glasapfel. 131. Rother drei Jahre dauernder Streifling. 134. Großer Winterkleiner.

C. 10. Münchhausen's gestreifter Glockenapfel. 20. Königsapfel von Jersey. 23. Süßer Holaart. 52. Reinette von Normandie. 62. Glanzreinette. 122. Kleiner Neutzerling. 133. Erndteapfel. 135. Blutapfel. 137. Gelber Herbststettiner. 145. Wahrer gelber Winterstettiner. 146. Kempe's Pauliner. 150. Drei Jahre dauernder Mutterapfel.

Birnen.

I. Für Gärten in geschützter Lage.

A. 15. Grüne Hoyerswerder. 47. Mandelbirne. 66. Weiße Herbstbutterbirne. 101. Dickstielige Metzer Winter-Muskateller. 110. Lange gelbe Winterbirne. 118. Winter-Dechantsbirne.

B. 3. Sparbirne. 28. Gute Graue. 63. Zimmtfarbige Schmalzbirne. 71. Capiaumont's Herbstbutterbirne. 112. Diel's Butterbirne. 121. Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.

C. 5. Zartschalige Sommerbirne. 20. Frühe Schweizer-Bergamotte. 59. Holzfarbige Butterbirne. 84. Große grüne Mailänderin. 87. Bergamotte Crassanne. 124. Mascon's Colmar.

D. 2. Grüne Sommer-Magdalenbirne. 26. Sommer-Mundnetzbirne. 55. Hildesheimer Bergamotte. 94. Kleiner grüner Isambert. 119. Hermannsbirne (Saint Germain.) 126. Schönlin's Stuttgardter späte Winterbirne.

II. Für Gärten des Landmanns, die eine freie Lage haben.

A. 6. Große Engelsbirne. 22. Knoop's französische Zimmtbirne. 35. Rothbackige Citronatbirne. 63. Zimmtfarbige Schmalzbirne. 77. Rosane (Herrenhäuser.) 112. Diel's Butterbirne.

B. 3. Sparbirne. 8. Wahre Stuttgardter Geishirtenbirne. 46. Sommer-Apothekerbirne. 65. Rothe Bergamotte. 78. Buntebirne. 114. Graziöse.

C. 16. Römische Schmalzbirne. 50. Volkmarserbirne. 66. Weiße Herbstbutterbirne. 85. Ochsenherz. 95. Tolduyn's grüne Herbstzuckerbirne. 123. Baronsbirne.

D. 10. Sommerrobine. 58. Knox. 70. Jargonette. 89. Wildling von Herry. 105. Große Winter-Citronenbirne. 122. Braunrothe Frühlingsbirne.

III. Für den in der Nähe von Städten wohnenden Landmann, zum Verkauf besonders geeignet.

A. Sommerbirnen: 1. Kleine Muskatellerbirne. 12. Augustbirne. 17. Sommerdechantsbirne. 21. Ordensbirne. 25. Brüsselerbirne. 30. Holländische Feigenbirne. 39. Englische Sommerbutterbirne. 40. Große britannische Sommerbirne. 42. Punktirter Sommerdorn. 47. Mandelbirne. 48. Deutsche Nationalbergamotte. 54. Meuris.

B. Herbstbirnen: 68. Rothe Herbstbutterbirne. 71. Capiaumont's Herbstbutterbirne. 72. Coloma's Herbstbutterbirne. 75. Wintersylvester. 79. Köstliche von Charneu. 82. Comperette. 84. Große grüne Mailänderin. 87. Bergamotte Crassanne. 90. Hardenpont's Leckerbissen. 102. Forellenbirne.

C. Winterbirnen: 109. Erzherzog Carl's Winterbirne. 111. Engl. lange grüne Winterbirne. 113. Hardenpont's späte Winterbutterbirne. 115. Regentin. 117. Coloma's köstliche Winterbirne.

IV. Für freie Plätze, Landstraßen, Wege und Felder.

A. 13. Englische Königin. 32. Rothe langstielige Honigbirne. 50. Volkmarserbirne. 69. Kreiselförmige Honigbirne. 85. Ochsenherz. 114. Graziöse.

B. 14. Große muskirte Pomeranzenbirne. 33. Rother Sommerdorn. 63. Zimmtfarbige Schmalzbirne. 73. Rainbirne. 100. Wittenberger Glockenbirne. 120. Klöppelbirne.

C. 36. Gönnersche Birne. 58. Knox. 78. Buntebirne. 105. Große Winter-Citronenbirne. 123. Baronsbirne. 128. Compotbirne.

Pflaumen.

I. Für Gärten in geschützter Lage.

A. 3. Frühe Zwetsche. 14. Catalonische Pflaume. 23. Reine-Claude.

B. 1. Jacobizwetsche. 15. Gelbe Mirabelle. 28. Rothe Perdrigon.

C. 6. Reizensteiner Pflaume. 10. Königspflaume. 19. Violette Diaprée.

D. 7. Gemeine Zwetsche. 11. Italienische Damaszener. 18. Catharinenpflaume.

II. Für Gärten des Landmanns, die eine freie Lage haben.

A. 1. Jacobizwetsche. 7. Gemeine Zwetsche. 14. Catalonische Pflaume.

B. 3. Frühe Zwetsche. 16. Rothe Mirabelle. 25. Schwarze Reine-Claude.

C. 19. Violette Diaprée. 23. Reine-Claude. 28. Rothe Diaprée.

D. 2. Leipziger Zwetsche. 15. Gelbe Mirabelle. 27. Abricot.

III. Für den in der Nähe von Städten wohnenden Landmann, zum Verkauf besonders geeignet.

9. Frühe schwarze Pflaume. 14. Catalonische Pflaume. 23. Reine-Claude. 24. Schwarze Reine-Claude. 28. Rothe Perdrigon.

IV. Für freie Plätze, Landstraßen, Wege und Felder.

7. Gemeine Zwetsche. 14. Catalonische Pflaume. 24. Normännische Perdrigon. 28. Rothe Perdrigon.

Kirschen.

I. Für Gärten in geschützter Lage.

A. 4. Büttners schwarze Herzkirsche. 15. Spanische schwarze Knorpelkirsche. 32. Rothe Maikirsche.

B. 2. Werdersche schwarze Herzkirsche. 5. Ochsenherzkirsche. 14. Große schwarze Knorpelkirsche.

C. 24. Lauermann's Kirsche. 47. Wohltragende holländische Kirsche. 48. Frühe königliche Amarelle.

D. 11. Späte Maulbeerherzkirsche. 17. Tilgner's rothe Herzkirsche. 37. Doppelte Glaskirsche.

II. Für Gärten des Landmanns, die eine freie Lage haben.

A. 3. Süße Maiherzkirsche. 11. Süße Maulbeerherzkirsche. 25. Speckkirsche.

B. 12. Seckbacherkirsche. 37. Doppelte Glaskirsche. 45. Kirchheimer Kirsche.

C. 31. Herzogskirsche. 41. Doppelte Glaskirsche. 46. Erfurter Augustkirsche.

D. 47. Wohltragende holländische Kirsche. 48. Frühe königliche Amarelle. 50. Späte Amarelle.

III. Für freie Plätze, Landstraßen, Wege und Felder.

5. Ochsenherzkirsche. 12. Seckbacherkirsche. 14. Große schwarze Knorpelkirsche. 20. Büttner's gelbe Knorpelkirsche. 34. Belserkirsche. 37. Doppelte Glaskirsche. 47. Wohltragende holländische Kirsche. 49. Süße Amarelle. 50. Späte Amarelle.

Vorbereitung der Baumgruben und Pflanzung der Obstbäume.

Aepfel-, Birnen-, Süßkirschen- und Wallnuß-Bäume müssen in Baumgärten nicht näher als 24 Fuß in den Reihen gepflanzt werden, und die Entfernung von Reihe zu Reihe darf auch nicht weniger betragen. An breiten Landstraßen ist diese Entfernung ebenfalls hinreichend; an Feldwegen thut man jedoch wohl, diese Baumarten 40 bis 50 Fuß und auf Aeckern in noch größerer Entfernung anzupflanzen, damit sie dem Gedeihen der Feldfrüchte nicht hinderlich werden können.

Pflaumen, Süßweichseln und alle Sauerkirschen-Sorten, finden hinreichenden Raum, wenn sie nach allen Seiten 16 bis 18 Fuß von einander angepflanzt werden.

In regelmäßigen Obstbaumanlagen werden die Bäume entweder in rechtwinkelicht sich durchkreuzende Reihen oder in's Verband gesetzt. Letztere Weise ist vorzuziehen, weil den Bäumen nicht allein mehr Sonnenschein zukommt, sondern sie dadurch auch mehr Raum zu ihrem Wachsthume bekommen. Um die Regelmäßigkeit der Pflanzung herzustellen, hat man die Eintheilungspuncte auf den

Grenzen genau durch senkrecht einzusteckende Pfähle zu bezeichnen, nach diesen alle übrigen Puncte, wo Bäume stehen sollen, einzurichten und durch Stangen zu bezeichnen. Bevor man zur Anfertigung der Baumlöcher schreitet, sind Pfähle an allen Grenzen, und zwar 4 bis 6 Fuß von der letzten Baumstelle jeder Quer- und Längenreihe genau mit den Baumreihen einzurichten und zu befestigen. Dadurch wird das Einrichten der Baumstangen, so daß sie nach allen Richtungen eine gerade Linie bilden, sehr erleichtert.

An Wegen und Landstraßen macht man die Eintheilung so, daß die Bäume rechtwinklicht einander gegenüber zu stehen kommen.

Im Herbst, so zeitig wie möglich, müssen die Baumlöcher gemacht werden. Ist der Boden den anzupflanzenden Obstarten günstig, so ist eine Weite von 4 Fuß und eine fast gleiche Tiefe für die Baumgruben hinreichend. Bei dem Ausgraben derselben legt man die obere Erde auf die eine, und den unteren Boden auf die andere Seite des Baumlochs, und läßt solche, wenn es möglich ist, einige Monate liegen, damit Regen, Schnee und Luft sie mürbe und fruchtbar machen können. Im steinigen, grandigen Boden, müssen die Baumlöcher nach den Umständen von 4 bis auf 8 oder 10 Fuß weit gemacht, die Steine und das unbrauchbare Erdreich entfernt und dafür andere fruchtbare Erde herbeigeschafft werden.

Nachdem der Frost vorüber und die Erde abgetrocknet ist, werden die Baumgruben wieder angefüllt; man darf hiemit aber nicht bis dahin warten, wo die Bäume gepflanzt werden sollen, damit die Erde in den Gruben noch Zeit hat, sich zu setzen. Die obere bessere Erde wird theilweise mit der unteren vermengt, zur Anfülfüllung des Loches verwendet, und an der Stelle, wohin der Baum zu stehen kommen soll, vorzugsweise die obere fruchtbare Erde geworfen. Hat man andere gute Erde, als Ersatz für den hinweggeschafften Boden, zu verwenden, so muß diese mit der, aus der Grube gekommenen brauchbaren Erde gut vermischt werden. Will man erforderlichen Falls bei dem Anfüllen der Baumgruben Dünger anwenden, so muß dieser ganz kurz und verweset sein, und darf derselbe auch nur an den Rändern der Löcher und an der Oberfläche mit der Erde vermischt werden, damit die Baumwurzeln die Düngertheile nicht vor der gänzlichen Verrottung erreichen können.

Der hochstämmige Obstbaum ist dann, wenn er in der Mitte seines Schaftes die Dicke eines starken Mannsdaumens erreicht hat, verpflanzbar. Das Ausgraben in der Baumschule muß mit einer scharfen, starken Schute vorsichtig und ohne große Verletzungen der Wurzeln geschehen. Alle beschädigten oder langvoraus laufenden Wurzeln werden durch einen, von der inneren Seite der Wurzelkrone nach außen gerichteten, schrägen Schnitt, glatt abgeschnitten. Das Beschneiden der Krone hängt von der Beschaffenheit der Wurzeln ab. Sind die Wurzeln gut und zahlreich, so bedarf die Krone keiner so starken Einkürzung ihrer Zweige, als wenn nur wenige

und schlechte Wurzeln vorhanden wären. Das Einschneiden der Krone geschieht übrigens so, wie solches am Schluß des vorigen Abschnitts gezeigt worden ist.

Zu besserer Dauer der Baumstangen ist es gut, solche an ihren unteren Enden, so tief als sie in die Erde zu stehen kommen sollen, und noch einen halben Fuß mehr, an ihrer Oberfläche etwas zu Kohle verbrennen zu lassen. Geschieht dieses nicht, so brechen die Stangen schon vor der Zeit, wo die Bäume einer Stütze nicht mehr bedürfen, dicht über der Erde ab, und es wird dadurch eine wiederholte Anschaffung derselben erforderlich. Nachdem die Baumstangen nach den an den Grenzen des Baumstücks eingeschlagenen Pfählen gehörig wieder eingerichtet und durch tiefes Einschlagen in die Baumscheibe (das etwas höher, als die Oberfläche des Bodens angefüllte Baumloch) so befestigt sind, daß sie nicht vom Winde zur Seite getrieben werden können, wird zu dem Einpflanzen der Bäume geschritten.

Nach der Größe der Wurzeln des einzupflanzenden Baumes und noch etwas größer, ist das Baumloch rund um die Stange anzufertigen, damit die Wurzeln, ohne an den Seiten desselben anzustoßen, leicht in demselben Platz finden. Die Erde in dem Loche muß in der Mitte hügelförmig aufgehäuft werden, worauf die Mitte der Baumwurzeln zu stehen kommt. Man hält den Baum in die Grube, um zu sehen, ob solche von derjenigen Tiefe ist, in welcher der Baum stehen soll, und um, wenn es nöthig sein sollte, wieder etwas Erde einzufüllen oder noch mehr herauszunehmen. Hierauf wird der Baum an der Ostseite der Stange in das Baumloch so eingesetzt, daß er an derselben anliegt, und nicht tiefer zu stehen kommt, als er in der Baumschule gestanden hat. Seine Wurzeln sind rund herum gleichmäßig auszubreiten und mit lockerer, feiner Erde zu überfüllen. Hiernächst ist der Baum einigemal sanft auf- und abwärts zu schütteln, damit die feine Erde zwischen die Wurzeln rollen kann, nach der, im zweiten Abschnitt gegebenen Anweisung einzuschlämmen und völlig anzufüllen. Dadurch, daß der Baum an die Ostseite des Pfahls gesetzt wird, läßt sich verhüten, daß derselbe nicht durch heftige Weststürme an die Stange getrieben und beschädigt werden kann. In Gegenden, wo die herrschenden Winde, vermöge der örtlichen Lage, eine andere Richtung nehmen, hat man nach dieser den Stand der Bäume einzurichten, das heißt, der Baum muß der Windseite gegenüber, an den Pfahl angesetzt werden. Auch schützt die Stange den Baumstamm gegen Hagelschlag, und es ist deshalb in Gegenden, die häufig von Hagelwettern heimgesucht werden, der Baum an die Seite der Stange zu setzen, wo solche Wetter in der Regel hinziehen.

Nach dem Einpflanzen der Bäume sind solche gleich anzubinden; jedoch darf dieses vorerst nicht zu fest geschehen, damit jeder Baum sich mit der Erde niedersenken kann, wozu ein einziges leichtes

Band hinreichend ist. Gegen den Herbst hin, so bald man sicher ist, daß sich die Erde völlig niedergesenkt hat, schreitet man zu dem Befestigen oder eigentlichen Anbinden der Bäume. Es geschieht dieses mit Strohseilen, starken Weiden oder Bändern von gedrehten, dünnen tannenen Zweigen, welche sehr dauerhaft sind. Zwei Bänder sind wenigstens zur Befestigung eines Stammes erforderlich, eines dicht unter der Krone, und das andere etwa 3 Fuß von der Erde. Ist der Schaft des Baumes nicht gerade, so muß derselbe an der gekrümmten Stelle auch noch ein besonderes Band haben. Das Binden verrichtet man folgendermaßen: Man lege die Weide zuerst um den Baum, und lasse solche zwischen Baum und Stange sich durchkreuzen, lege etwas Moos an die ebengenannte Stelle, führe dann beide Weidenenden auch um die Stange, mit dem stärkeren, längeren Ende nochmals um den Baum und Pfahl, und verbinde endlich beide Enden an der Pfahlseite fest mit einander. Will man sich der Strohbänder bedienen, so müssen diese festgedreht sein. Man bedarf dabei nicht der Zwischenlage von Moos, sondern man legt das Band erst um den Baum, führt es über's Kreuz und dreht es an der hinteren Seite des Pfahles in einen Knoten fest.

Fernere Pflege der Obstbäume.

Pflanzungen an Landstraßen, Wegen und auf Feldern bedürfen eines Schutzes gegen Beschädigungen des Viehes sowohl, wie auch gegen das Wild. Dieser Schutz wird am leichtesten und auch zweckmäßig durch einen Einband von Dornen erreicht.

Ist der Sommer nach der Pflanzung heiß und trocken, so wird ein mehrmaliges Begießen erforderlich, welches bei Bäumen, die einen kümmerlichen Trieb zeigen, auch noch einen zweiten Sommer hindurch nöthig ist.

Bei Pflanzungen an Bergabhängen würde ein öfteres Begießen, zumal wenn nicht in der Nähe Wasser zu haben ist, viele Zeit erfordern und auch kostspielig werden; deßhalb thut man wohl, dafür zu sorgen, daß das Wasser bei Gewitterschauern nicht nutzlos sich verlaufe. Es kann dieses auch auf die sehr einfache Weise erreicht werden, daß man zwischen den Baumreihen, in der Richtung, wo der Boden am wenigsten abhängig ist, Gräben zieht, und aus diesen durch kleine Rinnen das Wasser an die Baumscheiben leitet, die zu diesem Zwecke kesselförmig herzurichten sind.

Alle Triebe, welche am Schafte hervorkommen, sind, sobald solche bemerkt werden, abzuschneiden. Wird der Boden, in welchem die Baumpflanzung gemacht worden, nicht wegen der darauf zu erziehenden Garten- oder Feld-Früchte bearbeitet, so müssen die Baumscheiben, auf eine Entfernung von wenigstens 2 Fuß vom Stamme, das ganze Jahr hindurch vom Unkraute rein, und das Erdreich durch Behacken locker gehalten werden.

Die Stämme und Aeste sind von dem etwa daran wachsenden Moos zu reinigen, damit solches nicht überhand nehme, wodurch die Bäume an ihrem Wachsthum behindert werden.

Im März des nächsten Jahres werden die Kronen der Bäume wieder beschnitten. Hiebei hat man zunächst auf das Wachsthum des Baumes zu achten. Hat derselbe starke Sommertriebe gemacht, so sind die, welche die Verlängerung der Hauptkronäste ausmachen sollen, auf vier bis sechs Augen Länge, über einem nach außen gerichteten Auge, einzuschneiden; alle nach innen wachsenden Zweige, wie auch solche, wodurch die Krone zu dicht und buschig werden könnte, sind an ihrem Ursprunge rein weg zu schneiden. Die an den Hauptästen befindlichen Seitenzweige sind über einem, nach der Seite hingerichteten Auge, wo vielleicht eine Lücke auszufüllen ist, einzustutzen, die kleineren derselben ganz zu lassen. Fruchtzweige dürfen in den ersten Jahren nicht geduldet werden, weil der Baum durch Früchte noch zu sehr geschwächt wird. Finden sich Zweige vor, die abwärts geneigt wachsen, so müssen solche, wenn sie entbehrlich sind, ganz abgenommen werden; sollen sie aber zu Aesten dienen, so sind dieselben, über einem nach oben gerichteten Auge, einzukürzen.

Auf dieselbe Weise wird in jedem folgenden März das Beschneiden der Bäume vorgenommen, bis die Stämme derselben stark und kräftig und ihre Kronen so weit ausgebildet sind, daß sie in tragbaren Zustand übergehen können. Man beschneidet aber in jedem Jahre die Sommertriebe weniger, besonders dann, wenn sie die verlangte Richtung haben, und nimmt lieber die überflüssigen, zu dicht stehenden Zweige, ganz weg.

Baumkronen, die nur einen schwachen Trieb zeigen, sind so lange stark zurückzuschneiden, bis sie ein kräftigeres Wachsthum bekommen, und hiernächst so, wie eben gelehrt worden, zu behandeln.

Die Bänder zur Befestigung der Bäume sind jedes Jahr zu erneuern, und das neue Band entweder ober- oder unterhalb der alten Bandstelle anzubringen, damit Luft und Sonne diese etwas verweichlichte Stelle wieder abhärten können. Sobald nicht mehr zu fürchten ist, daß der Baum durch Reibung an seiner Stange Schaden leiden könne, lasse man das Moos aus dem Bande ganz weg, oder nehme nur so wenig wie möglich zu diesem Zwecke, weil das Moos dem den Obstbäumen schädlichen Ungeziefer zu Schlupfwinkeln dient.

Sind Obstbäume ausgegangen, und sollen solche durch andere junge ersetzt werden, so müssen die Gruben dazu recht zeitig im Herbste gemacht werden, damit die Erde aus denselben den Winter über gut auswittern kann.

Bei dem Pflanzen der jungen Bäume muß man es möglich zu machen suchen, daß an der Stelle, wohin die Wurzeln zu liegen kommen, andere fruchtbare Erde gebracht wird. Auch ist es dem Wachsthume des Pflänzlings sehr dienlich, wenn er aus einer ande-

ren Obstgattung, als der früher an derselben Stelle gestandene Baum, besteht. Bei jungen, im ersten oder zweiten Jahre nach ihrer Pflanzung schon wieder abgestorbenen Bäumen, ist die letzte Vorsicht nicht nöthig.

Tragbare Obstbäume, deren Kronen eine regelmäßige Bildung haben, bedürfen des Schnitts nicht ferner. Man hat nur die trockenen Aeste zu entfernen, und die durch frühere Versäumniß zu dicht stehenden Aeste und Zweige, oder auch solche, die sich durchkreuzen, nach Umständen ganz abzuschneiden oder an einer schicklichen Stelle einzukürzen. Das Abschneiden trockener sowohl, wie auch grüner starker Aeste, muß vorsichtig mit der Baumsäge geschehen, und mit dem Messer glatt nachgeschnitten werden, damit der herabfallende Ast nicht an dem stehenbleibenden Theile einreiße, oder wohl gar im Fallen, seinem Baume oder anderen Bäumen Schaden zufüge.

Wasserreiser, welche frech an den Haupt- und Nebenästen in aufrechter Richtung hervorwachsen, dürfen nicht geduldet werden; wenn man sich einzelner derselben nicht etwa zur Anzucht neuer Aeste für alte abgängige bedienen will.

Die Baumscheiben können bei tragbaren Bäumen bis auf einen Fuß vom Stamme verkleinert werden; mit dem Reinigen derselben darf aber nie nachgelassen werden, wenn man reiche Erndten von den Bäumen haben will.

Alten entkräfteten Bäumen kann man, wenn die Entkräftung der Magerkeit des Bodens zuzuschreiben ist, durch Düngung des Erdreichs über ihren Wurzeln wieder aufhelfen; doch ist dieses nicht bei allen Obstgattungen anwendbar. So z. B. können die Kirschen keinen thierischen Dünger ertragen.

Krankheiten der Obstbäume und Mittel gegen dieselben.

Die Krankheiten der Obstbäume entstehen: durch unzweckmäßigen Standort und Boden, unrichtige Behandlung, ungünstige Witterung, äußerliche Beschädigungen und durch den Anwuchs des Mooses und anderer Schmarotzergewächse an ihren äußeren Theilen. Die schädlichsten dieser Krankheiten sind:

Der Brand. Er zeigt sich als trockene, schwarze Stellen auf der Rinde der Bäume. Sind ganze Aeste von demselben angegriffen, so hat man diese bis auf gesundes Holz abzuschneiden; erstreckt sich derselbe aber nur erst auf einzelne Stellen, so sind diese rein auszuschneiden und die Wunden mit dem im zweiten Abschnitt erwähnten Pfropflehm, dem noch ein Sechstheil Kalkpulver beigemischt wird, zu verschmieren.

Der Krebs entsteht häufig in feuchten Lagen. Er besteht aus schwammigen Auswüchsen, verbunden mit einer scharfen Jauche, die

entweder ausfließt oder unter der Rinde weiter frißt. Das Mittel dagegen ist dasselbe, wie beim Brand.

Der Harzfluß kommt an den Steinobstbäumen vor, und entsteht von Ueberfluß an Säften, die durch zu fetten Boden oder dumpfer Lage herbeigeführt werden, zeigt sich aber auch nach starken Verletzungen des Stammes oder der Aeste. Geheilt wird diese Krankheit eben so, wie die vorigen.

Der Aussatz oder die Räute entsteht von großer Dürre des Bodens, und zeigt sich oft an jungen Kernobstbäumen. Die Baumrinde bekommt eine russige, schiefrige Oberfläche und stirbt ab. Man hat die Rinde abzuschaben und mit Lappen abzuwaschen, die in eine Lauge von Büchenasche und Kochsalz getaucht worden. Bewässerung der Bäume dient ebenfalls zur Entfernung des Aussatzes.

Die Darrsucht erkennt man an den dürren Spitzen der Zweige und Magerkeit der Blätter. Da ihr Entstehen der Magerkeit des Bodens zuzuschreiben ist, so kann man dieselbe dadurch heilen, daß man die obere Erdschicht unter dem Baume entfernt, und durch bessere, nahrhafte, jedoch nicht fette Erde ersetzt, und den Baum durch Einstutzen seiner Aeste zwingt, junges Holz zu treiben.

Die Gelbsucht gibt sich durch eine ungewöhnlich gelbe Farbe der Blätter zu erkennen, und rührt von einem kalten, nassen oder auch magern Boden her. Verbesserung des Bodens oder Versetzung des kranken Baumes sind die Mittel.

Frostschäden sind durch fleißige Bearbeitung der Erde, Düngung mit guter Erde und Abnehmung eines Theils der alten Aeste oft noch heilbar.

Unfruchtbarkeit ist mancher Obstsorte eigen; man thut daher am besten, den Baum mit einer tragbaren Sorte umzupfropfen. Sie rührt aber auch oft bei jungen Bäumen von zu großer Saftfülle her, und man kann solchen durch A d e r l a ß helfen, das heißt, man ritzt mit der Spitze eines Messers die äußere Rinde, ohne sonderliche Verletzung der inneren grünen Rinde, der ganzen Länge des Schaftes nach, ein oder auch einige Mal auf. Sorten, denen es eigen ist, erst im höheren Alter Früchte zu bringen, verdienen deßhalb nicht unfruchtbar genannt zu werden; man muß bei solchen ihre Fruchtbarkeit abwarten, und sie werden dann für die Geduld um so reichlicher lohnen.

Die Obstbäume gerathen durch die auf denselben wachsenden Misteln und die an ihren Stämmen und Aesten wachsenden Flechten und Moose in kranken Zustand. Das Abnehmen der Misteln und fleißiges Abkratzen der äußeren rauhen Rinde sammt den Moosen, oder auch Abwaschen der bemooseten Stellen mit Seifensiederlauge, Ausschneiden der Bäume, so daß Luft und Sonne Zutritt findet, und Verbesserung des Bodens, sind gute Mittel, diesen Uebeln abzuhelfen.

Feinde der Obstbäume und Mittel dagegen.

Die Raupen und einige Käferarten sind die größten Feinde des Obstbaues, und richten oft Verheerungen an, die nicht allein die Erndte des Jahrs vernichten, sondern die Bäume selbst so zurücksetzen, daß auch die nächstjährige Erndte gefährdet wird.

Es sollen hier nur die, im Allgemeinen anwendbaren Mittel zur Vertilgung der schädlichsten Obstbaumraupen nahmhaft gemacht werden, weil in unseren vaterländischen Volkskalendern von dem Gartenbau-Vereine darüber eine vollständigere Abhandlung gegeben werden soll.

In den Wintermonaten, nachdem das Laub von den Bäumen gefallen ist, wird man in manchen Jahren sehr häufig einzelne oder auch mehre zusammengerollte Blätter an den Spitzen der Zweige hängen sehen, die, weil sie mit seidenartigen Fäden an die Zweige festgesponnen sind, nicht abfallen können. Sie enthalten die, in dieser Jahrszeit im erstarrten Zustande lebenden Raupen *) und müssen nicht nur rein abgesucht, sondern auch verbrannt werden.

An den jungen Trieben der Obstbäume finden sich fast fingerbreite, glänzend-graue Ringe vor, welche die Eier enthalten, woraus sich im Frühjahre die sogenannten Ringelraupen **) entwickeln. Man hat die Zweige unterhalb des Ringes abzuschneiden, aufzusammeln und zu verbrennen.

Mit dem Ausbruch des Laubes bekommen die oben erwähnten Raupen, wenn die angesponnenen Blätter nicht rein abgesucht worden sind, wieder neues Leben, und beginnen ihren Fraß an den ausbrechenden Baumknospen. Im Mai kriechen auch die Eier der Ringelraupen aus. Diese sowohl, wie auch die erstgenannten Raupenarten, halten sich, wenigstens in der ersten Zeit ihres Lebens und besonders bei naßkalter Witterung, wie auch vom Abend bis zum Morgen in großer Menge beisammen in den Gabeln der Aeste und Zweige und überhaupt da, wo sie Schutz gegen rauhe Witterung finden, auf. Mit einem Haidbesen, der an einem Stocke befestigt ist, kann man sie abfegen und auf der Erde zertreten.

Ist das Zerstören der Raupen des Baumweißlings versäumt oder nicht gänzlich gelungen, so kann ein gleicher Schaden, den man für das nächste Jahr an den Obstbäumen zu fürchten haben würde, dadurch zum Theil abgewendet werden, daß man an den Stämmen und Aesten die gelblichen, leicht in die Augen fallenden Puppen sammelt und tödtet.

In manchen Jahren richtet auch die Spann- oder Knospen-Raupe ***) an den Obstbäumen beträchtlichen Schaden an. Der

*) Es sind dieses die Raupen des Baumweißlings und des Goldspinners. In manchen Jahren sind die Ersteren so häufig, daß ganze Pflanzungen durch sie kahl gefressen werden.

**) Der Ringelspinner, ein gelblicher Nachtschmetterling.

***) Es ist dieses die Raupe des Winterspanners, der auch Frostschmetterling genannt wird.

Schmetterling, aus dessen Eiern diese Raupe entsteht, ist weißgrau, und nur das Männchen desselben hat Flügel. Er fliegt von der Mitte des Octobers bis Ende des Decembers bei trockenem Wetter des Abends nahe über der Erde hin, um das Weibchen aufzusuchen. Das Weibchen kriecht an den Stämmen der Obstbäume hinauf, um seine Eier an die Zweige und Knospen zu legen, und aus diesen kommen im Anfang des Mai's die Raupen aus. Im Junius lassen sich die Raupen an Fäden zur Erde nieder und verpuppen sich in derselben.

Zwei Mittel gibt es vorzüglich, um diese Raupen zu vermindern, und diese sind: Zerstörung der Puppen und Verhinderung der Schmetterlingsweibchen am Aufkriechen an die Bäume. Ersteres wird dadurch erreicht, daß man die Erde unter und neben den Obstbäumen vom Julius bis zum Herbst öfters umgräbt und durchharket, wodurch viele Puppen vernichtet werden. Das zweite Mittel besteht darin: daß man im October um alle Obstbaumstämme einige Fuß über der Erde spannenbreite Papierstreifen bindet, so daß solche dicht am Stamme anliegen. Diese Streifen werden etwa handbreit in der Mitte mit Theer bestrichen, ohne daß die Baumrinde damit beschmutzt wird. Auf dem Theer bleiben die aufkriechenden Schmetterlingsweibchen hängen, und können mithin ihre Eier nicht an die Bäume legen. Ein wiederholtes Bestreichen mit Theer wird, so oft derselbe nicht mehr kleben will, erforderlich. Ende December oder im Januar sind die Streifen abzunehmen und zum ferneren Gebrauch aufzubewahren.

Zur Vertilgung noch anderer, in der Regel minder schädlichen Raupen, weil selbige nicht in so großer Anzahl vorkommen, ist neben dem schon erwähnten Auflockern der Erde unter den Bäumen, auch noch besonders das Reinigen der Baumstämme und Aeste vom Moos und der abgesprungenen Baumrinde, anzurathen. Nachdem man mit einem stumpfen Messer oder einem anderen dienlichen Instrumente die lose Rinde abgekratzt hat, sind die Stämme und auch die Hauptäste mit scharfer Seifensiederlauge, mittelst einer scharfen Bürste, abzubürsten. Der Abfall an Rinde, Moos u. dgl. muß verbrannt oder tief eingegraben werden. Hierdurch kann auch die Verminderung des Würms (Larve), der das Innere der Blüthen ausfrißt, bewirkt werden. Er entsteht aus den Eiern eines kleinen Rüsselkäfers. *) Endlich sind auch noch im Winter alle Eierhäufchen (diese sind gewöhnlich mit einem gelben wolligen Ueberzuge versehen) und Puppen, die sich an Zäunen, Thüren und in den Ritzen und Winkeln der Gebäude vorfinden, abzunehmen oder zu zerdrücken.

Unter den Blattläusen ist die wollige Blattlaus, auch Blutlaus genannt, die schädlichste. Sie findet sich in Baumschulen auf Aepfelbäumen vor, wird aber auch auf erwachsenen Bäumen angetroffen.

---

*) Der Apfelblüthenkäfer.

Sie lebt, wie alle Blattläuse, in großer Anzahl beisammen, und ist mit einem weißen baumwollenartigen Ueberzuge bedeckt; wodurch ihr Dasein leicht zu bemerken ist. Ihr Stich in die zarte Rinde der jungen Triebe verursacht Auswüchse, und sie kann, wenn sie sehr überhand nimmt, sehr vielen Schaden anrichten. Die befallenen Bäume mit recht scharfer Lauge von Büchenasche, Pottasche und Küchensalz zu bürsten: dieses wird für ein gutes Mittel zur Verminderung jenes Baumverderbers gehalten.

Erdratten und Mäuse müssen fleißig weggefangen werden, weil Erstere die Baumwurzeln abfressen und Letztere die gesäeten Kerne auffressen. Maulwürfe sind zwar nur den Samenfeldern nachtheilig, dennoch aber auch in der Nähe junger Obstbäume deshalb nicht zu dulden, weil ihre Gänge gewöhnlich von den Erdratten aufgesucht werden, die dadurch mit geringerer Mühe an die Baumwurzeln gelangen können.

Vierter Abschnitt.

Von der Erziehung des Weinstocks am Spalier.

Lage und Boden zur Anpflanzung des Weinstocks.

Wenn auch unser nördliches Klima nicht zum eigentlichen Weinbau geeignet ist, so können wir doch, wenn der Sommer nicht gar zu ungünstig ist, uns den Genuß der frischen Trauben verschaffen, und selbst der Landmann kann ohne Kosten und nur mit weniger Mühe an demselben Theil nehmen; ja er kann sogar, wenn er in der Nähe von Städten wohnt, sich noch Geld erwerben, ohne dabei seinen übrigen Erzeugnissen Abbruch zu thun.

Der Weinstock verlangt eine sehr sonnenreiche Lage nnd Schutz vor allen rauhen Winden. Diese findet sich auf sehr vielen Bauerhöfen an der Südseite der Gebäude. Unter Dachtraufen den Weinstock zu pflanzen, würde vergebliche Mühe sein, weil der Tropfenfall dem Gedeihen des Weinstocks nicht zuträglich ist; aber die Kosten einer Dachrinne sollten schon deshalb nicht gescheut werden, weil das Gebäude dadurch in besserem Zustande erhalten wird.

Der Weinstock kommt zwar in jedem guten Boden fort, er bedarf aber dessen nicht durchaus, und gedeiht besonders gut, wenn das Erdreich mit Steinen oder Bauschutt vermischt ist. Auch ein nahrhafter Sandboden ist für dessen Wachsthum zuträglich und die

Trauben reifen in demselben früher als im schweren Boden, weil er wärmer als der Letztere ist. Das Erdreich muß jährlich mehrmals aufgelockert oder gegraben und stets vom Unkraute frei gehalten werden.

Vor dem Gebäude, wo ein oder auch mehre Weinstöcke angepflanzt werden sollen, muß das Erdreich vor dem Eintritt des Winters 4 Fuß breit und eben so tief rajolt werden, damit die obere fruchtbare Erde in die Tiefe, und die untere todte Erde an der Luft mürbe und fruchtbar wird. Bei magerem oder sandigem Boden bringt man kurzen verweseten Dünger schichtweise zwischen die Erde.

Im darauf folgenden Frühjahre können die Weinstöcke auf das vorbereitete Erdreich gepflanzt werden. Man nimmt dazu ein- bis dreijährige Stöcke, weil die älteren nicht mehr so gut anwachsen.

Man kann die Stöcke aber auch gleich an der Stelle, wo sie stehen bleiben sollen, aus Stecklingen, deren immer zwei auf jede Stelle gesteckt werden, ziehen.

Die Entfernung, in welcher die Weinstöcke angepflanzt werden müssen, richtet sich nach der Höhe der Wand, die durch sie überwachsen werden soll. An hohen Gebäuden ist die Entfernung von 6 bis 8 Fuß weit genug, beträgt aber die Höhe der Wand nicht mehr als 8 bis 10 Fuß, so muß die Entfernung von einem zum andern Weinstock 10 bis 12 Fuß betragen.

Das Pflanzen der Weinreben und das Beschneiden ihrer Wurzeln geschieht auf dieselbe Weise, wie bei Obstbäumen, nur mit dem Unterschiede, daß die Rebe in schräger Richtung gegen das Gebäude, und ihre Wurzeln wenigstens einen Fuß von der Grundmauer entfernt zu liegen kommen.

Erziehung des Weinstocks aus dem Steckling und dessen Pflege bis zum dritten Jahre.

Stecklinge nennt man $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Fuß lange Enden von Reben des letzten Jahrestriebes. Die Reben, von welchen Stecklinge gemacht werden sollen, müssen gut ausgewachsen oder reif sein, und dürfen nicht vom Froste gelitten haben. Jeder Steckling muß unten durch einen glatten, nicht allzuschrägen Schnitt, und ziemlich nahe unter einem Auge so abgeschnitten werden, daß die Schnittfläche hinter dem Auge anfängt, und eines guten Messerrückens Dicke unter demselben endigt. Der obere Schnitt wird ebenfalls schräg und so gemacht, daß über dem letzten Auge ein $\frac{1}{2}$ Zoll langes Ende der Rebe sitzen bleibt.

Diese so zugeschnittenen Stecklinge, hat man, wenn sie nicht gleich gesteckt werden können, an einem schattigen Orte in die Erde einzuschlagen, damit sie weder von der Sonne, noch von der Luft ausgetrocknet werden können. Die Reben, welche von

dem Herbstschnitte zu Stecklingen benutzt werden sollen, sind ihrer ganzen Länge nach in die Erde einzuschlagen. Will man die Stecklinge in einer Pflanzschule zu Wurzelreben oder Fechsern heranziehen, so werden sie auf ein tief gegrabenes Gartenbeet in Fuß weit von einander entfernte Reihen, auf 3 bis 4 Zoll weit von einander abstehend, etwas schräg eingesteckt. Das Einstecken kann mit Hülfe eines langen Pflänzers geschehen, mit dem für jeden Steckling ein Loch gemacht wird, und, nachdem der Steckling eingesteckt worden, die Erde an denselben angedrückt wird. Besser ist es jedoch, wenn für jede Reihe ein Graben von der erforderlichen Tiefe gemacht wird, in den eine Person die Stecklinge so tief einhält, daß sie eine zweite Person bis an das obere Auge mit Erde anfüllen kann.

Nachdem dieses geschehen, wird zum Begießen eine, an die Stecklinge hinleitende, schmale Rinne gemacht, so daß die Stecklinge in die Mitte derselben zu stehen kommen, und nachdem das Wasser eingezogen ist, wird die Rinne mit Moos oder Baumblättern fest angefüllt; wodurch die Feuchtigkeit länger in der Erde unterhalten wird.

Man hat dafür zu sorgen, daß das Unkraut zwischen den Stecklingen von Zeit zu Zeit ausgezogen wird, und daß im darauf folgenden Frühjahre die kleinen hervorgetriebenen Reben, wenn sie nur schwach, und deren mehre an einem Stecklinge sind, bis auf eine weggeschnitten und diese bis auf ein Auge eingekürzt wird. Sind die jungen Reben aber kräftig, so können deren zwei stehen bleiben, die aber Beide auf ein Auge eingeschnitten werden müssen. Treiben an einer Rebe mehr als zwei Augen, so müssen Ende Mai die schlechtesten ausgebrochen werden.

In dem darauf folgenden Sommer reinigt man die Stecklinge ebenfalls wieder, und im zweiten Frühjahre sind sie verpflanzbar und kommen entweder an ihren künftigen Bestimmungsort, oder sie werden, Fuß weit von einander entfernt, wieder in die Pflanzschule eingesetzt.

Im zweiten Jahre wird die schwächste der zwei Reben auf ein Auge und die stärkere auf zwei oder drei Augen eingeschnitten. Die auf's Neue hervorwachsenden Reben läßt man den Sommer hindurch ruhig fortwachsen und heftet sie mit dünnen Weiden oder Binsen an dahinter angebrachte Stangen oder Latten an. In der Pflanzschule bekommt zu diesem Zwecke jeder Stock einen kleinen Pfahl. Zum Schutz vor strenger Winterkälte schneidet man die Reben von ihren Stützen ab, legt sie leicht zusammen gebunden an die Erde nieder, und bedeckt sie bei dem Eintritte des starken Frostes mit schon gebrauchtem Streustroh oder Tannenzweigen. Frisches Stroh ist nicht dazu anzurathen, weil die Mäuse leicht durch einzelne darin befindliche Körner herbeigezogen werden, und dann, wegen Mangels an Fraß, die Augen der Reben ausfressen. Auch eine Bedeckung mit Erde kann man anwenden. Im März wird die Bedeckung wieder abgenommen.

Im dritten Jahre müssen die jungen Weinstöcke, wenn sie noch ferner in der Pflanzschule stehen bleiben sollen, ebenfalls wieder bis auf zwei oder drei Reben ganz abgeschnitten werden, und diese sind auf wenige Augen einzukürzen.

Fernere Behandlung des Weinstocks.

Im dritten Jahre werden viele Weinstöcke von denen, die gleich an ihrem bleibenden Standorte aus Stecklingen erzogen und durch Umpflanzen nicht gestört worden sind, Früchte bringen. Nun ist es Zeit, das ganze Gebäude, welches sich mit Wein beziehen soll, mit einem Lattenwerke zu versehen, wenn solches nicht schon früher geschehen sein sollte. Es kann dieses Lattenwerk zum Anheften der Reben aus dünnen geschnittenen Latten, die auf breiten Querlatten aufgenagelt werden, bestehen, oder man kann dazu auch dünne runde Stangen (Ricke) benutzen. Die Querlatten sind in vier bis fünf Fuß weiter Entfernung an dem Gebäude zu befestigen, und die aufrecht stehenden dünneren Latten oder Ricke, Fußweit von einander entfernt, anzubringen. Das Anheften der Weinstöcke an Nägel, die man in die Gebäude schlägt, ist nicht anzurathen, weil dieses nicht allein den Wänden nachtheilig ist, sondern auch die Weinstöcke leicht vom Sturme abgerissen und beschädigt werden.

Das Beschneiden kann von jetzt an auch im Herbste, so bald alle Blätter vom Weinstock abgefallen sind, geschehen, und es hat dieses besonders den Vortheil, daß, weil bis zum Frühjahr die Schnittwunde etwas eingetrocknet ist, das Auslaufen des Saftes, welches man Bluten nennt, nicht Statt finden kann. Alle Schnitte, die am jungen Holze der Weinstöcke zu verrichten sind, dürfen nicht wie bei den Obstbäumen dicht über den Augen gemacht werden, sondern es muß dieses wenigstens einen halben Zoll oberhalb der Augen geschehen. Es entsteht dadurch an jedem Schnitt ein kleiner Sturzel, der vertrocknet und bei dem nächsten Schnitt, wenn die Rebe noch beibehalten wird, abzuschneiden ist.

Weinstöcke, denen man im letzten Frühling zwei Reben und jeder derselben zwei Augen gelassen hat, werden, wenn nicht ungünstige Umstände es verhindert haben, vier Reben getrieben haben, von denen zwei eine ziemliche Stärke erreicht haben werden. Man darf diese aber dennoch noch nicht sehr lang schneiden, glaubend, dadurch viele Früchte erndten zu wollen. Der Weinstock würde zu sehr für die Folge zurückgesetzt werden. Die Stärke der Reben kann aber doch, mit Rücksicht auf die Weinsorte, je nachdem diese von Natur mehr oder minder stark treibt, als Maaßstab bei dem Beschneiden des Weinstocks dienen. Ist die stärkste der Reben von der Dicke eines kleinen Fingers und darüber, so kann sie einen bis ein einen halben Fuß lang und die darunter befindliche auf vier Zoll Länge geschnitten werden. Eben so wird auch mit den andern

beiden Reben verfahren. Die lang oder auf Frucht geschnittenen Reben nennt man **Ruthen** oder auch **Bogenreben** und die kurzen **Zapfen**. Reben, die jene Stärke nicht erreicht haben, dürfen nicht so lang geschnitten werden; jedoch läßt man die voranstehende, wenn sie nämlich die stärkste ist, immer etwas länger, als die zweite. Ist die vordere Rebe kürzer und mithin schwächer, so wird sie bis zur zweiten mit dem alten Holze weggeschnitten, und im nächsten Jahre erst auf die bezeichnete Weise behandelt.

Sobald die Reben so weit herangewachsen sind, daß sie vom Winde abgebrochen werden können, müssen sie geheftet werden. Es darf dieses durchaus nicht bis zu der Zeit ihrer Blüthe verschoben werden, weil solche dadurch leiden würde. Man hat dabei sorgfältig darauf zu achten, daß alle kleinen und überflüssigen Reben, die am alten Holze hervorkommen oder sehr dicht beisammen stehen, zugleich ausgebrochen werden. Das Anheften wird wiederholt, so oft es das vorgerückte Wachsthum der Reben erforderlich macht.

Im folgenden Herbst, und somit im vierten Jahre, erreicht der Weinstock in der Regel sein fruchtbares Alter, und die Regeln, nach welchen er dann beschnitten werden muß, gelten mit wenigen Ausnahmen auch für die Folge.

Der Weinstock, welcher bei dem letzten Schnitt zwei Ruthen und zwei Zapfen hatte, wird an Letzterem sowohl und besonders auch an der Ruthe, zwei oder mehre Reben gebildet haben, von welchen aber ebenfalls wieder nur zwei, nicht allzunahe beisammen stehende, beibehalten werden dürfen. Da das Rebholz an den Zapfen in der Regel schwächer ist, so darf die daran geschnittene Ruthe auch nicht allzulang werden, und dem Zapfen gibt man erforderlichen Falls auch nur die Länge von zwei Zollen oder zwei bis drei Augen. Auf der vorjährigen Ruthe wählt man die beste Rebe, die aber voran stehen muß, wieder zur Ruthe aus, schneidet solche höchstens auf zwei Fuß Länge ein, und den Zapfen auf vier bis sechs Zoll. Man bekommt also im vierten Jahre schon vier Ruthen und vier Zapfen, und mit jedem folgenden Jahre, ohne die Abgänge durch Beschädigungen und dergleichen mehr, das doppelte der Zahl an Ruthen und Zapfen des vorigen Jahrs. Alle **Gabeln**, oder die kleinen Ranken, womit sich der Weinstock festzuhalten sucht, wie alle trockene Stummel, sind bei jedesmaligem Schnitt wegzuschneiden.

Die Zahl dieser Ruthen und Zapfen muß am Ende, wenn der zu bewachsende Raum ausgefüllt ist, darauf beschränkt bleiben, daß Ruthen und Zapfen in mindestens 6 Zoll weiter Entfernung mit einander abwechseln. Es darf folglich die Zahl der Ruthen nicht noch vermehrt, sondern nur durch neue ersetzt werden, und um dieses auf eine zweckmäßige Art zu erreichen, muß die Behandlung im Sommer schon darauf eingerichtet werden.

Bei einem Weinstock, welcher seinen ihm angewiesenen Raum schon ganz oder auch fast ganz ausfüllt, können die besten Ruthen

bis zu 3 Fuß Länge, und nach Umständen auch noch länger, geschnitten werden. Solche lange Ruthen sind aber so viel wie möglich in wagerechter oder doch wenigstens sehr schräger, etwas bogenförmiger Richtung anzuheften. (Das Heften nach dem Schnitt muß immer mit Weiden, und nur der Sommerband kann mit Binsen oder Bast geschehen.) Sobald sich die Trauben zeigen, sind alle junge Reben bis auf die untersten an den Ruthen und die an den Zapfen hervortreibenden, bei dem zweiten Auge über der letzten Traube abzubrechen. Dadurch wird das oberste Auge jeder abgebrochenen Rebe bald wieder austreiben. Dieser Trieb darf aber ebenfalls nicht aufkommen; er muß nur ein Auge behalten und über demselben abgebrochen werden. So oft sich kräftige Triebe wieder zeigen, muß mit dem Abbrechen derselben bis zum Herbste fortgefahren werden. Durch dieses Verfahren wird der, zur Ernährung der Trauben nicht erforderliche Saft, nur den stehen gebliebenen untersten jungen Reben jeder Ruthe und den Reben der Zapfen zugeführt, wodurch diese sehr kräftig treiben. Aller an diesen Reben, welche im nächsten Jahre zu Ruthen benutzt werden sollen, hervortreibender Geitz muß stehen bleiben; es kann derselbe jedoch ohne Nachtheil auf einige Augen eingekürzt werden. Geitz nennt man die kleinen Triebe, welche neben den Augen der jungen Reben im Laufe des Sommers hervorwachsen. Alles andere junge Holz, welches schon im voraus als überflüssig erkannt wird, ist zeitig zu entfernen. Wachsen die Reben, welche für das nächste Jahr zu Ruthen dienen sollen, über den Raum, den sie einzunehmen haben, hinaus, so können sie oben abgeschnitten werden; jedoch sollte dieses nicht vor dem August geschehen.

Die über den Trauben sitzenden Blätter dürfen nicht, oder, wenn deren zu viel sind, wenigstens nur zum Theil abgepflückt werden, damit die Früchte noch Schatten behalten. Es ist eine irrige Meinung, die Manche haben, daß durch das Abpflücken der Blätter, die den Sonnenstralen Preis gegebenen Trauben besser werden sollen; im Gegentheil bekommen die Beeren dadurch eine harte Haut und werden unschmackhaft. Oefteres Heften ist, wie schon bemerkt worden, im Laufe des Sommers zu gehöriger Zeit nicht zu versäumen.

Bei dem nächstfolgenden Herbstschnitt hat man nun die besseren Reben zu Ruthen zu wählen. Ist die, an dem Grunde der vorigjährigen Ruthe stehen gebliebene Rebe, von guter Beschaffenheit, so wird das alte Holz über derselben ganz weggeschnitten, und von den Reben des Zapfens nur die unterste oder bessere zum neuen Zapfen beibehalten. Enthält aber der vorjährige Zapfen eine besser zur Ruthe geeignete Rebe, nebst einer kleineren Rebe zum Zapfen, so ist die vorjährige Ruthe, nebst der an ihrem Grunde befindlichen Rebe, dicht über dem vorjährigen Zapfen abzuschneiden, wenn nicht etwa der Abgang alten Rebholzes die Beibehaltung beider junger Reben erforderlich macht. Junge brauchbare Reben, die am alten Holze entspringen, sind beizubehalten, und dafür das alte schlechteste

Holz abzuschneiden, weil dadurch die alten Weinstöcke nicht allein verjüngt, sondern auch von unten auf grün und tragbar erhalten werden können; eine Eigenschaft, die von jedem gut erhaltenen Stock zu verlangen ist.

Wird das Erdreich, worin der Weinstock steht, wegen etwa vor demselben zu erziehender Gartenfrüchte nicht öfters gedüngt, so muß solches doch zum Gedeihen der Trauben, zumal wenn der Boden mager ist, geschehen. Man gräbt zu diesem Zwecke gut verweseten Dünger vom Stocke an, nach allen Seiten auf 4 Fuß Entfernung, tief unter. Daß auch die alten Stöcke jeden Winter, so wie weiter oben schon gesagt worden ist, gegen strengen Frost geschützt werden müssen, bedarf wohl keiner besonderen Erinnerung mehr.

Alte unfruchtbare Weinstöcke zu verjüngen.

Wird der Weinstock gar nicht, oder auch nur unregelmäßig beschnitten, so sind die Folgen davon: daß derselbe am Ende nur sehr schwache, kümmerliche Reben treibt, die nur wenige und unvollkommene Trauben liefern können. Ein solcher vernachlässigter Weinstock, kann leicht verjüngt und nach einigen Jahren seine völlige Tragbarkeit wieder erlangen. Man grabe den Boden auf wenigstens 4 Fuß vom Stamme nach allen Seiten hin tief um, und versehe ihn reichlich mit altem, gut verweseten Dünger. Das alte Rebholz wird bis zu jungen Reben abgeschnitten und letztere stark eingestutzt. Fehlen jüngere Reben gänzlich, so schneidet man das alte Holz um so tiefer ab; es werden sich nach diesem Schnitt bald junge Triebe zeigen, und sollte dieses auch nur aus der Wurzel geschehen. Die jungen Reben, nach den oben gegebenen Regeln beschnitten und behandelt, werden selten länger als zwei Jahre auf ihre Früchte warten lassen.

Wahl der Traubensorten für nördlich gelegene Gegenden.

In unserem, dem Weinbau nicht günstigen Klima, ist bei der Wahl der Sorten hauptsächlich darauf Rücksicht zu nehmen, daß dieselben frühzeitig reifen und daß es Tafeltrauben sind. Unter **Tafeltrauben** sind solche zu verstehen, die sich besonders zum frischen Genuß eignen.

Die Erfahrung lehrte die Weinzüchter, daß nicht alle Sorten einen gleichen Schnitt ertragen, und daß auch in ihrem Wachsthume eine große Verschiedenheit Statt finde. Daraus folgt, daß der Pflanzer leicht seine Absicht verfehlen kann, wenn er nicht im Voraus mit den Eigenschaften seines zu pflanzenden Weinstocks schon etwas bekannt ist. Zu diesem Zwecke sind den nachgenannten, in hiesiger Gegend fortkommenden Tafel-Traubensorten, die nöthigen Bemerkungen beigefügt:

Weiße Tafeltrauben.

1. Früher Gutedel. Perl- oder Diamant-Traube. Der Stock bleibt klein, verlangt geschützte Lage und darf nicht lang geschnitten werden. Wird sehr früh reif.
2. Frühe Seidentraube. Frühleipziger. Verlangt eine warme Lage und hohe Wand. Muß lang geschnitten werden und wird früh reif.
3. Pariser Gutedel. Verlangt kurzen Schnitt und geschützte Lage.
4. Weißer Gutedel. Allgemein bekannt. Darf nicht allzulang geschnitten werden.
5. Krachgutedel. Verlangt langen Schnitt und wird ziemlich früh reif.
6. Muscatgutedel. Muß kurz im Schnitt gehalten werden.
7. Frühe Lahntraube. Verlangt eine warme Lage und darf nicht zu lang geschnitten werden.
8. Weißer Muscatsylvaner. Wird in warmer Lage früh reif und verträgt einen langen Schnitt.
9. Weißer Blußard. Darf nicht zu lang geschnitten werden.

Rothe Tafeltrauben.

1. Rother Gutedel. Vortrefflich. Gibt kleine Stöcke und verträgt nur kurzen Schnitt.
2. Königs Gutedel. Ziemlich früh. Kurzer Schnitt.
3. Rother Sylvaner. Kommt in jedem Boden, selbst im naßkalten fort, und verlangt langen Schnitt.

Blaue Tafeltrauben.

1. Frühe Clävner. Jacobs- oder August-Traube. Angenehm wegen ihrer frühen Reife. Ist mäßig lang zu schneiden.
2. Schwarzer Muscatgutedel. Verlangt langen Schnitt und geschützte Lage.
3. Schwarzer Muscateller. Liebt die geschützte Lage und darf nicht allzulang geschnitten werden.
4. Blauer Blußard. Schwarzer Hamburger. Verträgt nur den mittelmäßig langen Schnitt.
5. Blauer Trollinger. Frankenthaler. Ist an hohe Gebäude in geschützter Lage anzupflanzen. Wird spät reif und muß lang geschnitten werden.

Zum Schluß dieses Abschnitts mag noch die Bemerkung Platz finden: daß der Landmann hiesiger Gegend seine Trauben gewöhnlich halb reif zum Markte bringt, und aus diesem Grunde nur schlecht bezahlt bekommt. Es scheint dieses vorzeitige Abnehmen seinen Grund besonders in der Furcht vor Entwendung zu haben. Der verständige Hauswirth wird dieses aber nicht thun, weil er einsieht, daß seine Trauben im reifen Zustande, wenn sich die Zahl derselben auch etwas vermindert haben sollte, dennoch vortheilhafter zu verkaufen sind, als unreife Trauben, für welche oft kaum der zum Verkauf erforderliche Zeitverlust sich bezahlt macht.

Fünfter Abschnitt.

Von der Erndte, Aufbewahrung und Benutzung des Obstes.

Erndte des Obstes.

Das Einerndten muß bei gehöriger Reife, bei trockenem Wetter und ohne Beschädigung der Früchte wie auch der Bäume, geschehen. Man benutzt dazu Leitern von genügender Länge, (bei kleineren, und besonders jungen Bäumen, Doppel-Leitern) und mit Haken versehene Körbe. Alles Kernobst muß abgepflückt werden, wenn dasselbe nicht augenblicklich verbraucht werden soll. An Aesten, die man auf der Leiter nicht erreichen kann, bedient man sich eines Obstbrechers.

Dieser besteht aus einem runden Brettstücke von hartem Holze, welches in der Mitte einen Fuß breit ist, und an einer Seite eine Art von Griff hat, mit welchem es an eine Stange befestigt werden kann. Die Mitte des Brettes wird rund ausgeschnitten, so daß nur ein Kranz von zwei Zoll Breite von demselben übrig bleibt. In den Kranz werden, zwei Zoll von einander entfernte Löcher gebohrt, in welche kleine Hölzer, von der Form und Größe der Harkenzinken, gesteckt werden. An die untere Seite der Oeffnung im Kranze wird ein leinener Beutel angenagelt. Bei dem Gebrauche des so angefertigten Obstbrechers, sucht man die Frucht zwischen zwei Zinken zu bekommen und so abzubrechen, daß solche in den Beutel fallen muß.

In Rücksicht auf die verschiedenen Gattungen des Kernobstes ist zu bemerken: daß Sommerbirnen etwa acht Tage vor ihrer Reife abgenommen werden müssen, wenn sich solche einige Zeit halten sollen. Die Herbstbirnen können in der Regel um Michaelis geerndtet werden, und die Winterbirnen muß man, so lange es irgend die Witterung erlauben will, auf den Bäumen sitzen lassen. Bei den Aepfeln kann man nach denselben Regeln, wie bei den Birnen, verfahren. Besonders die späten Reinettenarten sind es, welche so leicht welken, wenn sie zu früh abgenommen werden. Fällt das Obst stark ab, so ist dies, wenn man sich überzeugt hat, daß nicht bloß unvollkommene und wurmstichige Früchte abfallen, als ein Beweis der Reife anzusehen.

Die Pflaumenarten können, zumal wenn der Boden unter den Bäumen weich ist, abgeschüttelt werden. Die Kirschen sind, wenn sie transportirt werden sollen, auf in die Körbe gelegte frische Blätter zu pflücken, und damit sie sich weniger drücken können, legt man auch noch einige Blätterschichten zwischen die Früchte.

Wallnüsse sind vorsichtig mit Stangen abzuschlagen. Bei Weintrauben ist dieselbe und noch größere Vorsicht, wie bei den Kirschen anzuwenden.

Aufbewahrung des Obstes.

Alles Sommer-Kernobst, so wie überhaupt auch alles Steinobst, ist nicht von Dauer, es muß daher schnell verbraucht oder verkauft werden. Das Herbst-, und besonders Winter-Obst ist es also nur, von dem hier die Rede sein kann. Unbeschädigt muß es eingebracht werden, und auf Haufen geschüttet so lange liegen bleiben, bis es schwitzt. Dann wird es, nachdem die etwa darunter befindlichen beschädigten Früchte ausgesucht worden, in trocknen luftigen Kellern oder Kammern, wo der Frost nicht eindringen kann, auf Stellagen (Börten) aufbewahrt. Oefteres Nachsehen und Aussuchen des faulen Obstes, dient besonders zur Erhaltung desselben. Fehlt es an Raum, so können die gut durchgeschwitzten und dann abgetrockneten, ganz gesunden Aepfel auch in Körbe gepackt in guten Kellern aufbewahrt werden. Die Körbe müssen aber inwendig mit Papier ausgefüttert und die Aepfel oben auf auch mit Papier bedeckt werden. Ueber das Papier wird eine Lage Stroh gelegt und mit dem Korbe fest verbunden. An jedem Korbe ist der Name der darin befindlichen Aepfelsorte zu bezeichnen, und so kann man sie ruhig bis dahin stehen lassen, wo ihre bekannte Zeitigung eingetreten ist, ohne daß zu befürchten wäre, es möchten viele davon verloren gehen. Es lassen sich die Aepfel auch in sehr frischem Zustande erhalten, wenn solche einzeln in Papier gewickelt und in Tonnen oder Kasten gepackt werden, die man in die Erde eingräbt, so daß sie vor Nässe und Frost geschützt sind.

Benutzung des Obstes zu anderen Zwecken, als zum rohen Genuß und zur Bereitung von Speisen aus frischem Obste.

Die Benutzung des Obstes beschränkt sich nicht auf dasselbe Jahr, in dem es gewachsen, sondern es kann, wenigstens von manchen Sorten desselben, noch Jahre lang der nützlichste Gebrauch gemacht werden. Es kann der reiche Segen eines Jahrs für die Zukunft getrocknet, eingemacht, zu Muß und Syrup (Birnsaft) bereitet oder auch zur Anfertigung des Obstweins und Essigs benutzt werden. Wie das Obst auf die einfachste Weise zu den genannten Zwecken von dem Landmann verwendet werden kann, darüber soll dieser Abschnitt noch Belehrung ertheilen.

Bereitung des Obstweins oder Cyders.

Aus fast allen Aepfel- und auch vielen Birn-Sorten, läßt sich zwar Obstwein verfertigen, der aber nach der Beschaffenheit des

Obstes mehr oder minder gut und haltbar ist. Alles Sommerobst gibt in der Regel nur einen leichten, nicht haltbaren Wein. Winteräpfel, besonders Reinetten, und vorzugsweise der Borsdorferapfel, liefern nach richtiger Behandlung einen wohlschmeckenden Wein, der sich Jahre lang hält und immer geistreicher und besser wird. In der, am Schlusse dieser Abhandlung befindlichen Tabelle, sind mehre Aepfel- und auch einige Birn-Sorten, welche einen guten Obstwein liefern, besonders bezeichnet. Es läßt sich zwar aus einer Mischung verschiedener Aepfelsorten, vorausgesetzt, daß diese Eigenschaften besitzen, die nicht zu sehr von einander abweichen, ein guter Wein anfertigen; besser ist es jedoch, wenn man es möglich machen kann, die Sorten abgesondert zu diesem Zwecke verwenden zu können. Man erhält dadurch Weine, die an Güte und Haltbarkeit von einander verschieden sind, und nach dieser Beschaffenheit auch früher oder später verbraucht oder verkauft werden können.

Die gehörige Reife des Obstes ist eine Hauptbedingung zur Anfertigung eines guten Obstweins. Beschädigtes und angefaultes Obst darf nicht mit verwendet werden, weil der Wein einen üblen Geschmack davon annimmt. Man hat aus diesem Grunde nur gepflücktes Obst zur Bereitung des Obstweines anzuwenden, wenn man den Wunsch hat, daß derselbe gut ausfallen soll. Das abgenommene Obst muß an einem trockenen Orte, in große Haufen gelagert werden, damit es schwitzt und mürbe wird, und kann erst, nachdem dieses geschehen ist, zerkleinert und ausgepreßt (gekeltert) werden.

Das Zerkleinern oder Zermalmen des Obstes geschieht auf mehrerlei Art. Um sich nicht viele Kosten zu machen, bedient man sich dazu eines großen Troges, in dem man mit einem hölzernen Stößer die Früchte klein stampft. Sowohl der Trog, wie auch der Stößer müssen aus hartem Holze gemacht werden. In diesem Troge wird das Obst fast breiartig, jedoch nicht allzufein zerstoßen, und dann in ein, in die Nähe gestelltes großes, reines Gefäß gethan. In diesem Gefäße läßt man das zermalmte Obst 12 Stunden, oder auch noch etwas länger stehen, und schreitet dann zu dem Auspressen.

Mit einer Weinpresse (Kelter) läßt sich der Saft am schnellsten und rein aus dem Obste pressen; man kann sich aber auch auf eine leichte, weniger kostspielige Art eine zweckmäßige Kelter herstellen. In einem eichenen Block von 3 bis 4 Fuß Länge und fast 2 Fuß Dicke, wird ein viereckiges Loch eingehauen, welches $1\frac{1}{2}$ Fuß tief, eben so breit und gegen 2 Fuß lang sein kann. Alle Seiten desselben, wie auch der Boden, müssen ganz gerade, und die Ecken rechtwinkelig ausgearbeitet sein. An der einen langen Seite, mit dem Boden gleich, wird ein Loch mit einer kleinen Rinne von Blech angebracht, durch welches der Obstsaft (Most) abläuft. Ferner fertigt man aus einem, 3 bis 4 Zoll dicken, eichenen Bohlenstücke einen Deckel an, der genau in das Loch paßt, sich aber dennoch

leicht in demselben auf und nieder bewegen läßt. An zwei entgegengesetzten Seiten sind auf der Oberfläche kleine Griffe anzubringen, so daß der Raum zwischen diesen wenigstens einen Fuß beträgt. Man kann aber auch zu diesem Zwecke einen Kasten von starken Bohlen machen, der dieselbe Einrichtung hat, und auch wohl noch etwas weiter, aber nicht tiefer als das oben angegebene Maaß sein kann. Dieser Kasten muß so bearbeitet sein, daß keine Flüssigkeit zwischen den Fugen durchdringen kann, und mit Eisen verbunden werden. An dem Orte, wo das Keltern vorgenommen werden soll, muß, wenn sich nicht ein geeigneter Balken vorfindet, auf 7 Fuß Höhe ein starker Querbalken so mit dem Gebäude verbunden werden, daß derselbe nicht ausweichen oder durch starken Druck sich in die Höhe heben kann. Der ausgehauene Block, oder der Kasten, wird gerade unter dem Balken auf ein Lager gesetzt, so daß ein Gefäß zum Auffangen des Mostes darunter stehen kann.

Reines, trockenes Stroh wird von der Länge der Kelter abgehauen und der Boden derselben damit bedeckt. Hierauf wird eine, einen halben Fuß hohe Schicht von dem zerstoßenen Obste aufgeschüttet, etwas Stroh aufgelegt, darauf folgt abermals eine Obstschicht, dann wieder etwas Stroh und darauf die dritte Schicht des zerstampften Obstes. Man kann sich auch beim Keltern eines starken, reinen leinenen Beutels bedienen, welcher so eingerichtet sein muß, daß er in die Kelter paßt. Dieser wird mit zerstoßenem Obst angefüllt, und oben so zugelegt, daß die gröberen Theile seines Inhalts nicht entweichen können. Hierdurch wird der Abfluß der Trestern gänzlich verhindert, welches durch die Strohlage am Grunde der Kelter nicht immer völlig erreicht werden kann.

Auf die dergestalt angefüllte Kelter wird der oben beschriebene Deckel gelegt, und eine rein abgewaschene Wagenwinde mit dem Fuße auf den Deckel und mit der Gabel an den darüber befindlichen Balken gesetzt. Hierauf dreht man die Winde langsam um, bis der Saft völlig ausgepreßt ist. Auf diese Weise wird fortgefahren, bis alles zerstoßene Obst ausgekeltert ist.

Reinlichkeit und gute Beschaffenheit der Fässer, in welchen der Obstmost gähren soll, wird hauptsächlich zu der Bereitung eines guten Obstweins erfordert, und es müssen solche schon vor dem Keltern in brauchbaren Zustand gesetzt werden. Auch im Keller, wo der Wein zur Gährung gelagert werden soll, ist die Reinlichkeit die erste Regel. Alle Gegenstände, die durch Fäulniß eine dumpfige, modrige Luft erzeugen, z. B. Käse, Kartoffeln, Rüben und dergleichen mehr, müssen aus dem Keller entfernt werden.

Bier- oder Essig-Fässer dürfen gar nicht zu diesem Zwecke verwendet werden. Schon zu Wein gebrauchte, sogenannte weingrüne Fässer sind die besten; solche sind aber auch erst genau zu untersuchen, ob sie vollkommen rein sind. Auf das, an dem einen Ende zu einem Haken krummgebogene und zugespitzte Ende eines starken

Draths, steckt man ein angezündetes kleines Wachslicht und hält dasselbe durch das Spundloch in das Innere des Fasses. Brennt das Licht im Fasse ruhig fort, so ist dasselbe brauchbar; löscht es aber gleich aus, so ist es unbrauchbar zum Auffüllen des Obstweines.

Ist man genöthigt neue Fässer anzuwenden, so sind diese mit kochend-heißem Wasser auszubrühen. Man macht, nachdem das heiße Wasser in das auszubrühende Faß gegossen worden ist, Spund- und Zapfen-Loch fest zu und wälzt es auf der Erde hin und her, damit mit dem heißen Wasser alle Theile des Fasses im Innern bespült werden. Eine halbe Stunde nach dem Ausbrühen gießt man das Wasser ab und füllt das Faß mit reinem Wasser voll, nach 8 Tagen wird dieses wieder abgegossen und nochmals mit reinem Wasser angefüllt, welches man nach 8 Tagen abgießt und das Faß auf dem Spunde liegend mit offenem Zapfenloch völlig abtrocknen läßt.

Alle gereinigten Fässer, die nicht bald gebraucht werden sollen, sind, nachdem sie trocken geworden, sogleich auszuschwefeln. Man nimmt zu diesem Zwecke ein Stück sogenannten Weinschwefel, (auf ein Ohmfaß etwa 2 Loth,) steckt dieses auf einen Drath, zündet es an, steckt es durch das Spundloch in das Faß und bedeckt mit dem Spund das Spundloch bis auf eine kleine Oeffnung, damit der Schwefeldampf nicht entweichen kann. Sobald der Schwefel verbrannt ist, wird das Faß fest verspundet und auf dem Spundloch liegend bis zum Gebrauch aufbewahrt. Soll ein Faß lange ungebraucht liegen bleiben, so muß das Schwefeln bisweilen wiederholt werden.

So wie der Most von der Kelter kommt, muß er auf das Faß kommen, das man schon einige Zeit vorher geschwefelt hat. In großen Fässern gährt der Most schneller und stärker als in kleinen.

Hat man mit der Füllung eines Fasses angefangen, so muß man suchen, dasselbe so bald wie möglich voll zu bekommen, damit die Gährung nicht gestört wird. Die Fässer sind bis an das Spundloch voll zu füllen und durch öfteres Nachfüllen voll zu halten. Die durch die Gährung heraustreibende Flüssigkeit fängt man in untergesetzte Gefäße auf und benutzt sie zu Essig. Man kann aber auch um das Spundloch und etwas entfernt von demselben aus steifen Thon einen Kranz bilden. Schaum und Unreinigkeiten, welche die Gährung ausstößt, werden auf den Dauben (Stäben) des Fasses, zwischen dem Kranze liegen bleiben, und man hat diese von Zeit zu Zeit abzuräumen. Hierdurch wird vieler Auffüllwein gespart. Zum Auffüllen ist es nothwendig, ein kleines Faß und einige große Flaschen mit Most zu füllen. Zuerst verbraucht man den Most aus den Flaschen, und sind diese leer, so werden solche wieder mit dem Inhalte des kleinen Fasses angefüllt. Reste angebrochener Flaschen, wenn solche eine zeitlang gestanden haben, dürfen nicht zum Auffüllen benutzt werden, weil dadurch der Wein leicht verdorben werden kann.

Ist es in der Zeit, wo der Wein gährt, noch warm, so hält man die Kellerlöcher offen, und wird es kalt, so werden sie geschlossen.

Nach 4 bis 6 Wochen pflegt die brausende Gährung beendet zu sein, und die stille Gährung einzutreten. Man erkennt diese daran, wenn der Most ruhiger wird, keinen Schaum mehr auswirft und einen Weingeruch um sich verbreitet. Das Faß ist immer noch spundvoll zu halten und der Spund verkehrt und lose auf das Spundloch zu legen. Alle acht Tage muß der Most nun immer noch aufgefüllt werden, und sobald derselbe anfängt ruhiger zu werden, ist es Zeit, den Spund einzustecken. Vorerst geschieht dieses aber nur ganz lose, nach einiger Zeit wird er etwas fester aufgedrückt, und noch später ganz fest eingeschlagen.

Sobald man bemerkt, daß der Obstwein sich abklärt, muß er von seiner Hefe ab, und auf ein anderes, weingrünes Faß gezogen werden, welches acht bis vierzehn Tage vorher geschwefelt worden ist. Das Faß muß ganz voll sein, und der Spund, um den ein Stückchen Leinen gelegt wird, ganz fest eingeschlagen werden.

In der ersten Zeit ist der Wein alle vierzehn Tage aufzufüllen und wieder fest zu verspunden, und nach Verlauf von einigen Monaten kann dieses alle vier Wochen geschehen. Bei jedesmaligem Auffüllen ist wieder ein anderes, reines Leinenstückchen um den Spund zu legen.

Der Wein zum Auffüllen muß, wie schon bei dem Moste bemerkt worden, in kleinen Gefäßen gehalten werden.

Weine von besseren Obstsorten, und besonders die von Borsdorfer Aepfeln, läßt man bis zum Februar oder März auf der Hefe liegen, und auf dem zweiten Fasse wieder bis in den Herbst hinein; wodurch dieselben an Stärke gewinnen. Je geistreicher ein Obstwein ist, desto öfter kann derselbe abgezogen werden, ohne an seiner Güte zu verlieren. Ein guter Wein darf nicht mit einer schlechten Sorte aufgefüllt werden, weil dessen Güte dadurch verliert.

Sobald der Obstwein anfängt, ein ganz feines weißes Häutchen anzusetzen, muß er zum zweitenmal abgezogen und bald verbraucht werden. Es ist dieses Häutchen der erste Ansatz zu Kahn, oder als ein Zeichen zu betrachten, daß sich der Wein nicht mehr lange halten wird.

Es gibt auch verschiedene Birnsorten, aus welchen sich Wein ganz auf dieselbe Weise, wie aus Aepfeln bereiten läßt. Die Birnen dürfen, wenn sie auf die Kelter kommen sollen, noch nicht zu sehr mürbe sein. Der Birnwein ist viel milder und süßer, als der Aepfelwein, aber nicht von langer Dauer. Die Fässer zu seiner Gährung und Aufbewahrung dürfen nicht geschwefelt sein, sondern müssen mit einer Muscatnuß ausgebrannt werden. Etwas haltbarer wird derselbe, wenn er, nachdem er sich geklärt hat, auf gläserne

Flaschen gezogen wird. Man darf die Flaschen nicht ganz anfüllen, weil sie sonst leicht zerspringen. Wegen der Süßigkeit des Birnweins wird er besonders zur Vermischung des Aepfelweins benutzt, wodurch derselbe einen lieblicheren Geschmack bekommt.

Andere Vermischungen der Obstweine mit geistigen Flüssigkeiten ꝛc. erfordern schon mehre Erfahrung und größern Kostenaufwand, und der Landmann thut wohl, wenn er sich damit gar nicht befaßt, sondern seine Weine im natürlichen Zustande an Fabrikanten und Weinhändler zu diesem Zwecke zu verkaufen sucht.

Bereitung des Obstessigs.

Der Obstessig wird entweder aus dem Obstweine, oder gleich von dem, aus der Kelter kommenden Moste bereitet. Letzteres Verfahren wird am häufigsten angewendet, weil man dadurch nicht allein der Mühe, welche auf die Weingährung zu verwenden ist, überhoben wird, sondern weil man auch in der Wahl des Obstes nicht so vorsichtig zu sein braucht. Man kann hiezu auch beschädigtes Obst und größere Vorräthe von Haushaltsbirnen, die zu anderen nützlichen Zwecken nicht ganz verbraucht werden, verwenden.

Das zum Essig bestimmte Obst wird eben so, wie zum Wein zerstoßen und gekeltert. Der Most wird auf Fässer gefüllt, so daß der sechste Theil derselben leer bleibt, und diese werden in eine Stube gebracht, welche beständig etwas wärmer gehalten wird, als solches zum gewöhnlichen Aufenthalt des Menschen geschieht. Das Spundloch wird mit einem flachen Steine oder einem Stücke Leder bedeckt, und an dem einen Faßboden oben, wo das Faß leer ist, ein Daumen dickes Loch eingebohrt, damit die Luft einen Durchzug bekommt.

Schon zu Essig gebrauchte, sogenannte Mutterfässer, sind die besten, weil in diesen die Gährung schnell von Statten geht. Wird der Anfänger in der Essigbereitung wegen Mangels eines Mutterfasses genöthigt, ein Bier- oder anderes Faß zu nehmen, und er beabsichtigt dennoch, die Gährung schnell zu vollenden, so muß er den Most mit Essighefe (Essiggeste) oder Essigmutter anstellen. Nach beendeter Gährung werden die Fässer fest verspundet, und in einer Kammer oder im Keller gelagert.

Bei der Bereitung des Essigs aus Obstwein, hat man, wenn dieses auf einem Mutterfasse geschehen kann, das Nämliche zu beobachten, welches bei der Bereitung aus dem Moste zu befolgen ist.

Hat man kein Mutterfaß, so muß der Wein in einem Kessel warm gemacht (aber nicht gekocht) und dann auf das Faß gefüllt werden, welches, wie oben, ebenfalls bis zum sechsten Theil seiner Höhe leer gelassen wird. Das Spundloch, wie auch das im Faßboden befindliche Loch, wird einige Tage geschlossen, und dann wieder offen gehalten.

Soll die Essiggährung noch mehr beschleunigt werden, so darf man nur immer nach vier Wochen etwa den vierten Theil aus dem Essigfasse nehmen, erwärmen, wieder hinzuschütten und das Faß einige Tage verschlossen halten.

Alles faule Obst, wie auch Schalen und andere Obstabfälle, lassen sich noch zur Anfertigung eines, im Haushalt brauchbaren Essigs, benutzen. Alles dieses wird in einem Fasse gesammelt, dessen oberer Boden ausgeschlagen worden, welches an einem Orte, wo der Frost nicht hindringen kann, aufbewahrt wird. Im Frühjahr wird das Ganze ausgepreßt, die dadurch gewonnene Flüssigkeit in ein Faß geschüttet und wie anderer Obstessig zur Gährung gebracht und behandelt.

Birnensyrup (Birnensaft) zu machen.

Aus Birnen von besonderer Süßigkeit läßt sich ein Saft oder Syrup kochen, der im Haushalt in vielen Fällen den Zucker ersetzt, und statt Butter auf Brod gestrichen, von Kindern sehr gern gegessen wird.

Wenn die Birnen gehörig mürbe geworden sind, werden sie aufgeschnitten, von Kernen und faulen Stellen befreit und in einem Troge zu Stücken zerstampft, welche nicht größer als eine Haselnuß sein dürfen. Nachdem werden die zerstoßenen Birnen in einen Kessel gethan, so viel Wasser zugegossen, daß das Anbrennen verhütet wird, und so lange gekocht, bis sie sich leicht zerdrücken lassen. Der Saft läßt sich aus diesen gekochten Birnen mit einer Honigpresse leicht auspressen, darf aber dann nur 10 bis höchstens 12 Stunden uneingekocht stehen bleiben; man muß daher eilen, die übrigen Birnen so schnell wie möglich eben so weit vorzubereiten.

Hat man nun die gewünschte Saftmenge bereitet, so wird diese in einen Kessel gethan, unter dem nur so viel Feuer gehalten wird, daß der Saft gelinde fortkocht. Der Schaum, auf der Oberfläche des Saftes, muß mit einer Schaumkelle fleißig abgefüllt werden. Um zu erfahren, wann der Syrup die erforderliche Dicke erreicht hat, darf man nur von Zeit zu Zeit eine Kleinigkeit aus dem Kessel nehmen und auf einem Teller kalt werden lassen. Je länger sich derselbe halten soll, je dicker muß man ihn einkochen lassen. Hat er die gehörige Beschaffenheit bald erreicht, so muß das Feuer immer mehr vermindert werden. Reinlichkeit ist bei dem Kochen des Birnsyrups sehr anzurathen, und eben so auch das Herausnehmen aus dem Kessel, sobald der Syrup nicht mehr kochen soll. Der in dem Kessel kalt gewordene Syrup ist der Gesundheit schädlich. Aufbewahrt wird derselbe in steinernen oder gläsernen Geschirren, welche gut zugebunden werden müssen.

Ueber das Trocknen des Obstes im Allgemeinen.

Das Trocknen des Obstes geschieht entweder an der Luft und Sonne, in Backöfen, in und an Stubenöfen und in besonders zu diesem Zwecke eingerichteten Trockenschränken oder Trockenöfen.

Nur von völlig reifen Früchten kann gutes, wohlschmeckendes, getrocknetes Obst gemacht werden. Auch sind nicht alle Obstsorten gleich gut zum Trocknen, und manche Sorten, besonders unter den Pflaumen und Kirschen, gar nicht zu diesem Zwecke zu benutzen. Die vorzüglichsten, das heißt, solche Sorten, welche das allerbeste getrocknete Obst liefern, sind unter den Sorten zu finden, welche in der nachfolgenden Tallelle mit †† bezeichnet sind.

Das Trocknen des Obstes an der Luft kann nur im Sommer geschehen. Auch wendet man diese Art nur bei Aepfeln und Birnen an. Diese werden geschält, ihre Kerngehäuse herausgenommen und in dünne Spälten zerschnitten, welche mit einer Nadel auf starke Fäden gezogen werden. Die Fäden bindet man an ihren beiden Enden zusammen und hängt sie an sonnenreiche Orte, an Stäben, oder an der Sonnenseite der Häuser an Nägeln auf. Diese Obstschnüre müssen öfters umgewendet, die auf einen Haufen geschurrten Spälten wieder in die Höhe gezogen und vor dem Regen bewahrt werden. Bricht man eine der dickeren Spälten entzwei und drückt sie an der Bruchstelle mit beiden Nägeln der Daumen recht stark zusammen, so läßt sich entscheiden, ob sie trocken sind oder nicht. Zeigt sich nämlich durch diesen Druck gar keine Feuchtigkeit mehr, so sind die Spälten als völlig trocken zu betrachten; quillt aber noch etwas Nasses aus denselben hervor, so müssen sie im Backofen noch nachtrocknen.

Viel leichter läßt sich das Obst im Backofen trocknen, nur muß man dasselbe nicht auf den bloßen Heerd werfen, sondern es auf schmale lange Horden (diese bestehen aus leichten hölzernen Rahmen, welche mit Weiden ausgeflochten sind) dünne ausbreiten und mit diesen in den Ofen schieben. Wenn das Brod aus dem Ofen genommen worden, ist die Hitze gerade noch stark genug zum Trocknen des Obstes, und wenn dasselbe nicht allzu saftig ist, auch noch hinreichend, die dünne ausgelegten Spälten völlig trocken zu bekommen. Sollte ein Nachheitzen erforderlich werden, oder will man den Backofen nur zum Obsttrocknen anheitzen, so darf das Feuer nicht stärker gemacht werden, als erforderlich ist, um jene Wärme zu erhalten, die der Ofen noch hat, wenn das gahre Brod herausgenommen wird. Die Kohlen können, zu längerer Erhaltung der Hitze so an die Seite geschoben werden, daß die Horden nicht in Gefahr kommen anzubrennen, oder man setzt einige Mauersteine (Backsteine) zwischen die Kohlen und die nächste Horde. Um das Obst wohlschmeckend zu erhalten, ist es durchaus nothwendig, während der Nachheitzung

die Horden aus dem Ofen zu nehmen und einstweilen an einen trocknen Ort zu stellen.

Stubenöfen, die in den Wohnungen des Landmanns häufig mit sogenannten Bratröhren versehen sind, eignen sich sehr wohl zum Trocknen des Obstes. Man läßt sich nach der Größe der Röhre ein Gestell von starkem Drath machen, welches so eingerichtet ist, daß drei bis vier kleine Horden in dasselbe geschoben werden können, so daß immer ein kleiner Zwischenraum zwischen zwei Horden bleibt. Hierauf läßt sich im Herbst und Winter nach und nach vieles Obst trocknen. Die Röhre muß mit einer Thüre versehen sein und die unteren Horden öfters mit den oberen gewechselt werden, damit das Obst gleichmäßig trocknet. Auch können auf Fäden gereihete Spälten, die man an den Ofen hängt, den Vorrath an trockenem Obste noch vermehren.

Man bedient sich zum Trocknen des Obstes auch der sogenannten Trockenschränke. Diese haben ganz die Gestalt eines kleinen Schrankes mit einer Thür, und sind leicht von einigen Brettern anzufertigen. Das Innere wird mit Horden besetzt, die auf kleinen, an den Seitenbrettern angebrachten Leisten ruhen. Wegen Vermeidung der Feuersgefahr ist es gut, wenn die Bretter von unten bis zur ersten Horde mit Eisenblech beschlagen werden. Einen solchen Trockenschrank kann man an einem feuerfesten Orte in der Küche, oder auch im Garten aufstellen. Die Heizung desselben geschieht mit Kohlen in einem eisernen Gefäße.

Endlich benutzt man zum Obsttrocknen im Großen eigene, von Steinen erbaute und mit Feuerkanälen versehene Oefen, die der Landmann, wenn er alle übrigen Trocken-Arten, die erwähnt worden sind, anwendet, leicht entbehren kann.

Das Obst wird entweder mit der Schale, oder geschält, ganz, oder zerschnitten, und mit den Steinen (Steinobst) oder ohne diese getrocknet. Wie diese verschiedenen Arten des getrockneten Obstes zu behandeln sind, soll durch Nachstehendes gezeigt werden.

Ganze Aepfel zu trocknen.

Man hat hiezu ein sogenanntes Kripseisen nöthig, welches röhrenförmig, von der Dicke eines kleinen Fingers und unten scharf sein muß. Man legt einen Apfel nach dem andern auf ein Brettchen und sticht das Kernhaus von der Blume bis auf den Stiel mit dem Kripseisen aus. Hierauf werden die Aepfel geschält und sogleich in den schon geheitzten Trockenofen gebracht, wodurch sie eine schöne weiße Farbe bekommen.

Die besten Aepfel zu diesem Zwecke sind Borsdorfer und andere gute Sorten, die nicht zu groß sind.

Die zum Trocknen verwendeten frischen Aepfel verringern sich durch das Trocknen gewöhnlich bis auf den fünften Theil.

Wie Aepfelspälten zu trocknen sind, geht schon aus dem früher Gesagten hervor.

Ganze Birnen zu trocknen.

Man wählt dazu süße, saftige, nicht zu große Birnsorten, und läßt solche nicht zu mürbe werden. Sie werden geschält, an der Blume durch einen Kreuzschnitt bis fast auf die Mitte durchschnitten und ihnen der Stiel gelassen. Man muß mit den Birnen überhaupt noch mehr als mit den Aepfeln eilen, sie in den geheitzten Ofen zu bringen. Sie bedürfen längerer Zeit zum Trocknen und dürfen auch nicht zu hart getrocknet werden, damit sie mehr Saft behalten. Sieben Metzen Birnen trocknen bis auf eine Metze ein.

Birnenspälten und ungeschälte Birnen zu trocknen.

Größere Birnsorten schneidet man nach der Größe in vier oder auch nur zwei Spälten und verfährt übrigens eben so, wie mit ganzen Birnen. Ungeschälte Birnen oder Hutzeln macht man gewöhnlich von Sommerbirnen. Sie verlangen dieselbe Zeit zum Trocknen, verursachen zwar weniger Arbeit, ihr Werth ist aber auch geringer.

Pflaumen zu trocknen.

Am häufigsten werden zu diesem Zweck die Zwetschen und Mirabellen verwendet. Am wohlschmeckendsten wird dieses Trockenobst, wenn man die Früchte, besonders die Zwetschen, am Baume so reif werden läßt, daß sie am Stiele runzelich werden. Man hat dadurch den doppelten Vortheil, daß die wurmstichigen Früchte (diese liefern schlechtes Trockenobst) dann schon mehrentheils werden abgefallen sein, und daß auch der Saft beim Trocknen nicht so leicht ausläuft. Letzteres kann aber auch noch beim Trocknen dadurch verhindert werden, daß man die Pflaumen auf die Horde dicht neben einander hinstellt, so daß ihre Stielöffnungen oben zu stehen kommen. In dieser Stellung bleiben die Pflaumen bei gelinder Wärme so lange stehen, bis die Stiellöcher etwas zusammen getrocknet sind; dann werden sie aber dünner auf die Horden ausgelegt. Häufig stellt sich in der Zeit, wo die Zwetschen reifen, vieler Regen ein, und man hat dann mit dem Abnehmen nicht zu säumen, weil sie leicht aufspringen und dann weniger gut zum Trocknen verwendet werden können.

Das Trocknen der Zwetschen und ähnlicher Pflaumenarten muß anfänglich bei gelinder Hitze geschehen und öfteres Wenden derselben darf nicht versäumt werden. Hält man sie für trocken genug, (ganz knochen-trocken darf man sie nicht werden lassen,) so müssen sie nicht im Ofen, sondern an der Luft kalt werden; dadurch behalten sie eine glänzende schöne Farbe.

Mirabellen werden auf dieselbe Weise behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie nicht allzureif werden dürfen. Eben so auch Reine-Clauden und andere süße und saftreiche Pflaumen; es ist aber die größte Sorgfalt darauf zu wenden, daß durch anfänglich gelinde Wärme das Auslaufen ihres Saftes verhindert wird.

Prünellen zu trocknen.

Prünellen nennt man geschälte und von den Kernen befreiete, getrocknete Pflaumen. Die besten Prünellen geben die weißen Perdrigon-Pflaumen, die eine so zarte Haut haben, daß das Abziehen derselben überflüssig wird. Aber auch die violette Diaprée und große recht süße Zwetschen, die sich leicht vom Steine befreien lassen, sind hiezu brauchbar. Sind die Pflaumen recht reif, so läßt sich die Schaale leicht abziehen, wo nicht, so läßt man sie erst einige Tage auf Stroh liegen. Das Abziehen verrichtet man mit einem kleinen, oben etwas abgerundeten Messer. Mit diesem macht man da, wo der Stiel gesessen hat, einen kleinen flachen Einschnitt in die Haut, sucht zugleich etwas von derselben abzulösen, welches man zwischen dem Daumen der rechten Hand und dem Messer fest hält, um so einen Theil der Haut abzuziehen, und so wird fortgefahren, bis die Pflaume geschält ist. Hierauf läßt man die Pflaumen im Ofen etwas abwelken, dann wird der Stein jeder Pflaume durch einen sanften Druck herausgebracht. Etwas zusammengedrückt kommen sie nun wieder in den Ofen, dessen Hitze im Anfang nur ganz gelinde sein darf.

Kirschen zu trocknen.

Die völlig reifen Kirschen werden so vom Baume gepflückt, daß die Stiele auf demselben sitzen bleiben, und gleich in den Trockenofen gebracht, der aber nicht zu stark geheizt sein darf. Fangen sie an runzelich zu werden, so hält man den Ofen etwas heißer. Ganz trocken dürfen die Kirschen im Ofen nicht werden, sondern man nimmt sie aus demselben, ehe die Runzeln anfangen scharf zu werden, und trocknet sie noch an der Sonne und Luft nach. Es muß dieses geschehen, so lange sie noch warm sind, weil sie dadurch einen schönen Glanz behalten. Ist der Ofen schon erkaltet, wenn die Kirschen so trocken geworden sind, um an der Luft nachgetrocknet werden zu können, so muß derselbe nochmals geheitzt werden, und dann erst, wenn sie wieder erwärmt sind, dürfen sie an die Luft gebracht werden, sonst bekommen sie eine helle unansehnliche Farbe.

Man kann auch Kirschen ohne Steine trocknen. Dazu ist es nöthig, daß die Kirschen erst im Ofen etwas abgewelkt werden, dann drückt man ihre Steine heraus, und behandelt sie im Uebrigen wie Kirschen mit Steinen.

Alles getrocknete Obst kann, wenn es von Milben angegriffen oder schimmlich wird, dadurch kurze Zeit brauchbar erhalten werden, daß man dasselbe noch einmal etwas trocknen läßt. Gewöhnlich entstehen diese Fehler daraus, wenn das im Ofen getrocknete Obst nicht erst noch einige Tage an der Luft nachgetrocknet wird; oder auch von einem dumpfigen feuchten Aufbewahrungsorte.

Birnen- und Zwetschen-Muß zu bereiten.

Für jeden ländlichen Haushalt ist dieses Muß von großem Werth. Es ist nicht nur ein gesundes, beliebtes Essen, sondern es kann dadurch auch viele Butter erspart werden, weil es gewöhnlich auf Brod gegessen wird.

Zu dem Birnenmuß preßt man sich etwa 20 bis 25 Maaß Saft aus saftreichen Birnen, gießt diesen kalt in einen Kessel, kocht ihn etwas ein und schäumt ihn öfters ab. Zu gleicher Zeit wird ein guter Korb voll Birnen geschält, in Stücken zerschnitten, die Kerne derselben herausgenommen und mit einem Mal in den Kessel geschüttet. Sobald dieses geschehen, wird das Feuer recht unter der Mitte des Kessels immer so stark unterhalten, daß die Birnenstücke stets im Kochen und Wallen bleiben, damit sie nicht anbrennen können. Findet dennoch ein Anbrennen Statt, so kann nur dadurch geholfen werden, daß unter beständigem Umrühren die Arbeit beendet wird. Es ist am besten, wenn durch immer gleichstarkes Feuer das Anbrennen vermieden wird, weil das Muß dadurch an seinem guten Geschmack verliert. In der letzten halben Stunde, wenn das Muß seine gehörige Dicke bald hat, ist es dann auch nur, zur Zerkleinerung der noch im Kessel befindlichen Birnstücke, erforderlich, dasselbe beständig umzurühren. Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger kann es aufgehoben werden. Aufbewahrt wird es in steinernen Töpfen, in welche es fest eingeschlagen werden muß. Ist das Muß kalt geworden, so muß es angerüttelt werden, damit es sich an die Seiten fest ansetzt. Es wird sodann mit Papier, oder besser, mit Blasen fest verbunden und in einer trockenen Kammer aufbewahrt.

Zwetschenmuß wird fast auf gleiche Weise eingekocht. Man bringt die Zwetschen nach dem Auskernen mit etwas Wasser zu Feuer, und sorgt durch fleißiges Umrühren das Anbrennen zu vermeiden. Man kann auch einige Wallnüsse mit der grünen Schale in den Kessel werfen, wodurch das Muß eine dunkelere Farbe bekömmt. Zu viele Nüsse geben dem Zwetschenmuß einen bittern Geschmack.

Auch Hollunderbeeren werden zur Färbung des Zwetschenmußes angewendet. Es wird etwas Wasser in den Kessel gethan, und die reifen Hollunderbeeren werden Handvollweise in einem feinen Siebe über dem Kessel zerquetscht, so daß der Saft in denselben

abläuft, und die Kerne so wie auch die Beerenhülsen zurückbleiben. Dieser Hollundersaft muß erst eine Stunde allein kochen und abgeschäumt werden, dann kommen die Zwetschen hinzu, und es wird weiter, so wie oben gezeigt worden, verfahren. Sechs bis acht Stunden sind zum Einkochen des Zwetschenmußes erforderlich. Aufbewahrt wird es ebenso, wie das Birnenmuß.

Das ausgekratzte, im Kessel hängen gebliebene Birnen- wie auch Zwetschen-Muß, wenn der Kessel schon kalt geworden, darf nicht genossen werden, weil es sehr ungesund ist. Ueberhaupt ist zu rathen, das Muß warm aus dem Kessel zu nehmen.

Senfbirnen einzukochen.

Birnen von derbem, jedoch nicht steinigem Fleische, sind dazu die besten. Sie werden reif vom Baume genommen, und sogleich so weit abgesotten, daß sie zwar gahr aber doch nicht allzuweich sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel ausgefüllt, und auf einem Tische zum ablaufen und erkalten ausgelegt. Das Wasser, worin die Birnen gekocht worden sind, läßt man ebenfalls kalt werden. Ist dieses geschehen, so nimmt man zu zwei Metzen Birnen ein Quartier Essig, (welches auch Bieressig oder sogenanntes Sauer sein kann,) zwölf Loth gemahlenen Senf, und so viel von dem Birnwasser, wie man glaubt nöthig zu haben, mit dieser Mischung die Birnen im Topfe bedecken zu können. Alles wird gut untereinander gemischt, und auf die in einen Topf gelegten Birnen gegossen. Der Topf wird mit einem Deckel bedeckt, und im Keller, oder an einem Orte, wo es nicht frieren kann, aufbewahrt. Sie halten sich bis in den Sommer hinein.

Monatliche Verrichtungen
in
der Samen- und Baum-Schule,
wie auch
an den Obstbaum-Pflanzungen und am Weinstock.

Eine gedrängte Zusammenstellung aller hauptsächlichsten Arbeiten, die in jedem Monate an den Obstbäumen und am Weinstocke vorzunehmen sind, wird dem ohnehin oft sehr mit Geschäften überhäuften Landmann eine angenehme Zugabe sein. Demselben soll durch diese Zusammenstellung Gelegenheit gegeben werden, sich zur rechten Zeit der vorzunehmenden Arbeiten zu erinnern und wegen der Art, wie jede derselben zu verrichten ist, ohne vieles Suchen die Stelle, wo Anleitung dazu gegeben ist, auffinden zu können. Zur Erreichung des letzten Zwecks ist auf die Nummer der Seite, wo die fragliche Arbeit beschrieben ist, jedesmal zurückgewiesen.

Arbeiten, die zu keiner bestimmten Zeit verrichtet werden müssen, sind unbemerkt geblieben, weil es überflüssig sein würde, z. B. eine bestimmte Zeit zum Reinigen der Samen- und Baum-Schule, für das Anbinden der Bäume ꝛc. anzugeben. So oft solche Arbeiten nöthig sind, müssen sie verrichtet werden, weil jeder Aufschub Nachtheil bringt.

Januar.

	Seite
Raupennester abzunehmen	41
Alte Obstbäume auszupußen	39
Die Bäume von Moos, Flechten ꝛc. zu säubern	40
Gebäude, Mauren, Thüren ꝛc. von der Insectenbrut zu reinigen	42
Bei offenem Wetter die zeitig im Herbst gemachten Baumgruben wieder anzufüllen	35

Februar.

Die im Januar bemerkten Arbeiten können, wenn solche nicht alle verrichtet worden sind, noch in diesem Monate vorgenommen werden.

Beschneiden der Bäume in Baumgärten und Anpflanzungen im Freien	38
Aufsuchen der Ringelraupeneier	41
Pfropf- und Kopulir-Reiser zu schneiden	15

März.

Seite

Die etwa noch versäumten Arbeiten, die schon in den vorigen Monaten hätten verrichtet werden können, dürfen nun nicht mehr aufgeschoben werden.

Obstkerne zu säen 8

Samenbäumchen zu verpflanzen 10

Veredelte Bäume zu verpflanzen 35

Alle Arten Obstbäume in der Baumschule zu beschneiden 23

Desgleichen auch in den Pflanzungen die kranken, durch Brand, Krebs ꝛc. angegriffenen Stellen der Obstbäume auszuschneiden 39

An den auf das treibende Auge im vorigen Jahre oculirten Bäumchen, die stehen gebliebenen Stummel abzuschneiden . 22

Die auf das schlafende Auge oculirten Bäumchen, bis auf einige Zolle über den Edelaugen einzustutzen 22

Kirschen und Pflaumen zu kopuliren und zu pfropfen 19

Den Weinstock aufzudecken 45

Weinstecklinge einzustecken 45

Weinpflänzlinge umzupflanzen 45

Junge Weinstöcke zu beschneiden 45

April.

Alle im vorigen Monate wegen ungünstiger Witterung unterbliebenen Arbeiten sind schleunigst nachzuholen.

Kernobstbäume zu kopuliren und zu pfropfen 16

Raupen zu vertilgen 41

Junge Obstbäume im Freien durch Dornen = Einbände vor dem Vieh und Wild zu schützen 37

Mai.

Mit der Vertilgung der Raupen ist fortzufahren 41

Die veredelten Bäumchen sind fleißig nachzusehen, damit sie von den darauf befindlichen Raupen und Käfern, welche ihre jungen Triebe vernichten, stets befreit werden 17

Oculiren auf das treibende Auge mit Augen von Trieben des vorigen Jahrs 20

Die Bänder von den kopulirten Bäumen zu nehmen, welche schon Triebe von der Länge eines Fußes gemacht haben 16

Abschneiden der wilden Zweige unter der Veredlungsstelle aller veredelten Stämmchen 16

Ausbrechen der überflüssigen Augen an jungen Weinstöcken . . . 45

Junius.

Seite

Die im vorigen Monat noch nicht weit genug herangewachsenen veredelten Bäumchen sind auf die dort beschriebene Weise zu behandeln.

Pfählen und Anbinden der veredelten Bäumchen 16

Lüften der im vorigen Monat oculirten Bäumchen 22

Oculiren auf das treibende Auge mit Augen von jungen Trieben . 20

Abkneipen der Reben über den Weintrauben 48

Heften des Weinstocks 47

Julius.

Nachschneiden der kopulirten und gepfropften Bäumchen . 18 und 20

Desgleichen auch der auf das schlafende Auge im vorigen Jahre oculirten Bäumchen 22

Lüften der Bänder der auf das treibende Auge oculirten Bäumchen 22

Ende des Monats Oculiren auf das schlafende Auge 20

Abkneipen der jungen Reben und abermaliges Heften des Weinstocks 47

Kirschensteine einzusammeln und aufzubewahren 8

August.

Mit den im vorigen Monat angegebenen Arbeiten, die an den jungen veredelten Bäumen vorzunehmen, wird fortgefahren. Auch ist es in diesem Monat die beste Zeit zum Oculiren auf das schlafende Auge.

Lüften der Bänder an oculirten Bäumchen 22

Einstutzen der Seitenzweige veredelter Bäume 16

Umgraben der Erde um und neben den Obstbäumen zur Vertilgung der Insectenbrut 42

Die Arbeiten des vorigen Monats sind am Weinstock nöthigenfalls zu wiederholen.

September.

Im Anfang des Monats kann noch oculirt werden 20

Lüften der Bänder oculirter Bäumchen 22

Abpflücken eines Theils der zu dicht über den Trauben sitzenden Blätter 48

Pflaumensteine zu sammeln und aufzubewahren 8

Umgraben der Erde unter und neben den Obstbäumen 42

Anbinden der im Frühjahr nur leicht angehefteten, neu gepflanzten Obstbäume 37

October.

	Seite
Rajolen zu Samen- und Baum-Schulen	8
Baumgruben zu machen	35
Anfertigung der Theerringe um die Obstbäume	42
Bänder um die Obstbäume zu erneuern	38
Die Dornen-Einbände der Obstbäume nachzusehen, und wenn es nöthig ist, zu erneuern	37
Sammeln und Aufbewahren der Aepfel- und Birnen-Kerne	8

November.

Alle im vorigen Monate genannte Arbeiten müssen, wenn es noch nicht geschehen, verrichtet werden.

Beschneiden des Weinstocks	46
Aufbewahrung der Reben zu Stecklingen	44
Bedeckung des Weinstocks, wenn sich schon starker Frost einstellt	45
Auffrischen der Theerringe	42
Düngen alter entkräfteter Obstbäume	39

December.

Sind die Erdarbeiten noch nicht alle beschafft worden, so kann dieses bei günstiger Witterung noch geschehen.

Die Theerringe sind nochmals aufzufrischen	42
Raupennester abzusuchen	41
Bäume von Moos, Flechten ꝛc. zu säubern	40 und 42
Gebäude, Mauern, Planken ꝛc. von der Insectenbrut zu säubern	42
Bedecken des Weinstocks, wenn es noch nicht geschehen ist	45

Tabelle

zur

Auswahl der Sorten bei Obstbaumpflanzungen.

Erklärung der Abkürzungen und Zeichen.

A. bedeutet:	Anfang.	M. bedeutet:	Mitte.	E. bedeutet:	Ende.
T.	= Tage.	W.	= Wochen.	Frühj.	= Frühjahr.
Som.	= Sommer.	Wntr.	= Winter.	Wtr. d.	= Winter durch.

Die mit G. B. bezeichneten Sorten wachsen zu großen Bäumen heran. Mit Wn. sind die Obstsorten bezeichnet, welche sich besonders zur Bereitung des Obstweins eignen. Geb. Gartenb. bedeutet: daß die Sorte nur im gebauten Gartenboden gut gedeihet.

Sorten, denen ein * vorsteht sind dem Landmann besonders zum Anbau anzurathen. Hinter dem Namen bezeichnen ✣✣ das allerbeste und ✣ das beste Tafelobst; † bezeichnet das gewöhnliche und †† das bessere Haushaltsobst, oder solche Früchte, die zu Compoten, Muß, zum Kochen und Trocknen ꝛc. passen.

Der Strich — in den Rubriken deutet den darüber bezeichneten Standort an, und die Sorten, welche in den zwei ersten Rubriken ohne Bezeichnung sind, eignen sich zu Anpflanzungen in Baumgärten.

Aepfel.	Geeignet zur Anpflanzung an Landstraßen, Feldwege und in das freie Feld.	Für gebirgige und rauhe Gegenden brauchbar.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
I. Aechte Calvillen.				
1. Rother Sommer-Calville. ✤✤ Geb. Gartenb.		—	M.Aug.	8 T.
2. Wahrer weißer Sommer-Calville. ✤✤		—	=	6 W.
3. *Rother Herbst-Calville. ✤†† Geb. Gartenb.			A.Oct.	6 W.
4. *Gräfensteiner. ✤✤ G. B. Geb. Gartenb.		—	Octbr.	Decbr.
5. *Danziger Kantapfel. ✤✤ Geb. Gartenb.			=	=
6. Gewürz-Calville. ✤† Schön und gut			E.Oct.	=
7. Carmin-Calville. ✤✤			=	Wntr.
8. Aechter rother Winter-Calville. ✤✤† Trockner gebauter Boden.			=	März
9. Weißer Winter-Calville. ✤✤ Geb. Gartenb.			Decbr.	Som.
II. Schlotteräpfel.				
10. *Münchhausen's gestreift. Glockenapf. ✤††	—	—	E Oct	6 W.
11. *Crede's großer Wilhelmsapfel. ††			Novbr.	Frühj.
12. *Faßapfel. ††	—		=	=
13. *Berliner Schafsnase. †			Decbr.	Som.
14. *Süßer Königsapfel. †† G. B.			=	=
15. *Starost. †† G. B.			=	=
16. *Stanislaus. †† G. B.			=	=
17. *Winterpostoph. ††			=	Frühj.
III. Gülderlinge. Bastard-Calvillen.				
18. Süßer Gülderling. †† Gut			Octbr.	Decbr.
19. Großer edler Prinzessinapfel. ✤✤††			Novbr.	Wtr. d.
20. *Königsapfel von Jersey. ✤††	—		=	Jan.
21. Doppelter Holländer. ††			=	=
22. Gelber engl. Gülderling. ✤✤ Geb. Gartenb.			=	Febr.
23. *Süßer Holaart. ††	—		=	Wntr.
24. Gelber Wintercarthäuser. ✤†† G. B.		—	Decbr.	Frühj.
25. Gestreifter Fürstenapfel. ††			=	=
26. Gelber Gülderling. ††	—		=	Mai
IV. Rosenäpfel.				
27. Gestreifter Sommer-Zimmtapfel. ✤✤†			E.Aug.	8 T.
28. *Sommerkönig. ✤††			=	14 T.
29. *Charlamowskischer Nollivia. ✤††			=	4 W.
30. Rother Herbst-Strichapfel. ✤✤			A Spt.	Decbr.
31. Schleswiger Erdbeerapfel. ✤†			M Spt	=
32. Rother Wiener Sommerapfel. ✤✤†			E. Spt	4 W.
33. *Bentleber Rosenapfel. ✤†† G. B. Wn.	—		Novbr	Frühj.
34. Rother Winter-Taubenapfel. ✤✤			=	Wtr. d.
35. Weißer Wintertäubling. ✤✤†			=	Febr.
36. Rother Winter Kronapfel. ✤✤†			Decbr.	=
37. Tyroler Rosenapfel. ✤††			=	Som.
38. Purpurrother Winter-Agathapfel. ✤††			Jan.	Frühj.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
V. Rambouräpfel.				
39. *Rother Sommerrambour. ††			M.Spt.	8 W.
40. *Tulpen-Cardinal. ††			M.Oct	4 W.
41. *Rother Cardinalsapfel. ✤† G. B.			E Oct.	Jan.
42. *Bunter Prager. ††			„	Wntr.
43. *Kaiser Alexander von Rußland. ✤††			M.Nov	Jan.
44. *Kirke's schöner Rambour. ††			Novbr.	„
45. *Rother Winter-Rambour. †† G. B.		—	Decbr	Wtr.d.
46. *Lütticher Rambour. †† G. B.			„	„
47. *Venetianer. †† G. B.			„	„
48. *Herbert's reinettenart. Rambour. ✤†† G.B.			„	Som.
VI. Reinetten.				
A. Einfarbige.				
49. Weiße Wachsreinette. ✤†† G. B Wn.	—	—	Sept	Octbr.
50. *Goldgelbe Sommerreinette ✤††	—	—	„	Jan.
51. Spanische Herbstreinette. ✤✤†† Sehr gut			Octbr	Decbr.
52. *Reinette von Normandie. ✤††	—	—	„	„
53. *Wahre weiße Herbstreinette. ✤††	—	—	Novbr	„
54. Weiße normännische Weinreinette. ✤† Wn.			„	Wntr.
55. Goldapfel von Kew. ✤†† G. B. Sehr gut			„	„
56. Hughe's neuer Goldpepping. ✤✤			„	März
57. Goldpepping. ✤✤† Wn.			„	„
58. *Harlemer Reinette. ✤†† G. B.			„	Frühj.
59. Ananasreinette. ✤✤†			„	„
60 Willy's gelbe Reinette. ✤✤††			„	„
61. Edelreinette. ✤✤†			Decbr.	Febr.
62. *Glanzreinette. ✤††	—	—	„	Wtr d.
63. *Franklin's Goldpepping. ✤✤† Wn.			„	„
64. *Diel's Reinette. ✤✤††			„	„
65. Reinette von Breda. ✤✤† Geb. Gartenb.			„	März
66. Neuer englischer Nonpareil. ✤✤†			„	Frühj.
67. Pariser Rambourreinette. ✤✤†† G.B. Wn.			„	„
68. Honigreinette. ✤†† G. B. Süß			„	„
69 *Crede's Quittenreinette. ✤✤††			„	„
70 Köstlicher von Kew. ✤✤			„	„
71. *Wilkenburger gelbe Reinette (Große gelbe Zuckerreinette.) ✤✤††	—		„	„
72. *Geiger's Prinzessin Auguste. ✤✤† G. B.			„	„
73. Gelbe Spanische Reinette. ✤✤††. G. B.			„	„
74. *Grüne Reinette (Nonpareil.) ✤✤†† Wn.			„	Som.
75. Reinette von Sorgvliet. ✤† G. B.			„	„
76. *Mascon's harte gelbe Glasrein. ✤†† G.B.	—	—	„	„
77. Reinette von Clareval. ✤✤† Spät abzunehmen.			„	„
B. Rothe. (Sind wenigstens auf der Sonnenseite roth.)				
78. *Gelbe gestreifte Sommer-Parmäne. ✤††			E.Aug	14 T.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
79. Rothe Herbstreinette. ✤†† Sehr angenehm	—	—	M. Spt.	Wtr. d.
80. Englische scharlachr. Parmäne. ✤✤† Sehr gut			Octbr.	3 W.
81. Schwarze's Blutreinette. ✤✤††			Novbr.	Jan.
82. Ribston's Pepping. ✤✤†			„	Wntr.
83. *Rother holländischer Bellefleur. ✤††			„	Frühj.
84. *Borsdorfer Reinette. ✤†† Wn.		—	„	„
85. *Zwiebelborsdorfer (Zipollenapf.) †† G. B. Wn.	—	—	„	„
86. *Gestreifter böhmischer Borsdorfer. †† Wn.	—	—	„	Juni
87. Muscatreinette. ✤✤†† Wn.	—	—	„	Som.
88. *Champagnerreinette. ✤†	—		„	„
89. *Rother Borsdorfer. ✤†† Wn.	—	—	„	1 Jahr
90. *Edler Winterborsdorfer. ✤†† G. B. Wn. Schwerer Boden				
91. Englische rothe Winterparmäne. ✤✤†	—	—	Decbr.	Frühj.
92. *Lange rothgestreifte grüne Reinette. ✤✤†† G. B. Geb. Gartenb.			„	„
93. *Kräuterreinette. ✤✤†† G. B. Wn.		—	„	Som.
94. Barzeloner Parmäne. ✤✤††	—		„	„
95. *Dietzer Mandelreinette. ✤✤†† G. B.			„	„
96. Baumann's rothe Winterreinette. ✤✤†† Trockner Boden			„	„
97. Englische Limonenreinette. ✤✤†			„	„
98. Reinette von Versailles. ✤✤† Sehr gut			„	„
99. Weilburger. ✤†† Ersetzt den Borsdorfer. Muß wenig beschnitten werden.			„	„
100. *Reinette von Montmorency. ✤†			„	Som.
101. *Guckenberger Krachapfel. ††			Jan.	„
C. Graue Reinetten.			„	Frühj.
102. *Pracherapfel (Goldreinette bei Lüneburg.) ✤✤††				
103. Carpentin (Kleine graue Reinette.) ✤†† Wn.	—		Novbr.	Jan.
104. *Aechte graue französ. Reinette. ✤†† G. B. Wn.	—	—	„	Frühj.
105. Parker's grauer Pepping. ✤✤† G. B. Wn.	—	—	Decbr.	Jan.
106. *Englische Spitalsreinette. ✤✤†† Wn.	—	—	„	Frühj.
107. Menonistenreinette. ✤††	—	—	„	„
			„	„
D. Goldreinetten.				
108. Triumphreinette. ✤✤†† Wn. Geb. Gartenb.		—	Novbr.	März
109. *Newyorker Reinette. ✤✤†† Wn.			„	Wtr. d.
110. *Kronenreinette. ✤✤†† Wn.			„	„
111. *Große Casseler Reinette. ✤✤†† Wn.			Decbr.	Febr.
112. *Engl. Wintergoldparmäne. ✤✤ G. B. Wn.			„	März
113. *Reinette von Orleans. (Doppelte Goldreinette.) ✤✤†† Wn.			„	Wtr. d.
114. Königlicher rother Kurzstiel. ✤✤†† Ist spät abzunehmen. Wn.			„	„
115. *Rosenfarbiger Kurzstiel. ✤†† G. B.			„	„
116. Englische Granatreinette. ✤✤†† Wn.			„	Frühj.
117. Königsreinette. ✤✤† G. B.			„	Som.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege 2c.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
VII. Streiflinge.				
118. Weißer Sommerrambour. ✤††	—	—	M.Aug.	9 W.
119. Gestreifter Herbst-Süßapfel. ✤†† Schätzbar			Sept.	4 W.
120. *Mönchsapfel. ✤†† G. B.			Novbr.	Wtr. d.
121. *Aechter Winterstreifling. †† G. B. Wn.	—	—	:	Frühj.
122. Kleiner Neußerling. †† Ganz zu trocknen. Wn.	—	—	:	Som.
123. *Zehendheber. ✤✤ G. B. Wn.	—	—	Decbr.	Frühj.
124. Minna's bunter Streifling. ✤††			:	:
125. Köttenicher Streifling. ✤†† Sehr gut			:	:
126. *Königlicher Streifling. †† G. B.	—		:	Som.
127. *Brauner Matapfel. †† G. B. Wn.	—	—	:	:
128. *Weißer Matapfel. †† G. B. Wn.	—	—	:	:
129. *Großer rheinischer Bohnapfel. †† Wn.	—	—	Jan.	Juli
130. *Fachinger Glasapfel. †† G. B.	—		:	1 Jahr
131. *Rother, drei Jahre dauernder Streifling. ††	—		:	2 Jahr
132. *Kleiner rheinischer Bohnapfel. †† Wn.	—	—	Febr.	Aug.
VIII. Spitzäpfel.				
133. *Erndteapfel. †† G. B. Wn.	—	—	Octbr.	Wtr. d.
134. *Großer Winterkleiner. †† G. B. Wn.		—	Novbr.	:
135. *Blutapfel. ††	—		:	:
IX. Plattäpfel.				
136. Kleiner Herrenapfel. †† G. B.		—	Sept.	6 W.
137. *Gelber Herbststettiner. ††	—		Octbr.	Decbr.
138. *Blauschwanz. ††		—	Novbr.	Wtr. d.
139. Wachsapfel. (Weißer Taftapfel.) ✤† Wn.			Decbr.	:
140. Lahnischer kleiner Weinapfel. †† G. B. Wn.	—		:	Frühj.
141. *Winterbredecke. (Winterbreike.) ††	—		:	:
142. *Gelber Mecklenburger. †		—	:	:
143. *Pomeranzenapfel. † G. B. Wn.			:	Som.
144. *Rother Stettiner. †† G. B.	—	—	:	:
145. *Wahrer gelber Winterstettiner. †† Wn.	—	—	:	:
146. *Kempe's Pauliner. †† G. B.	—	—	Jan.	Frühj.
147. *Winter-Citronenapfel. †† Wn.		—	:	:
148. *Grüner Fürstenapfel. †† Wn.		—	:	1 Jahr
149. Pastorapfel. †		—	Febr.	Juli
150. *Drei Jahre dauernd. Mutterapfel. †† G. B.	—	—	März	3 Jahr
Birnen.				
I. Sommerbirnen.				
1. *Kleine Muscatellerbirne. ✤			A Juli	14 T.
2. Grüne Sommer-Magdalenenbirne. ✤✤ Geb. Gartenb.		—	:	14 T.
3. Sparbirne. ✤✤ Geb. Gartenb.			E Juli.	14 T.
4. Frühe wohlriechende Pomeranzenbirne. †			A.Aug.	8 T.
5. Zartschalige Sommerbirne. ✤†			M Aug	:

Birnen.	Für Landstraßen, Wege rc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
6. *Große Englsbirne. ††			M.Aug	14 T.
7. Schmalzbirne von Brest. ✤† Geb. Gartenb.			:	3 W.
8. *Wahre Stuttgardter Geishirtenbirne. ✤††		—	E.Aug.	8 T.
9. Enghien. ✤†			:	:
10. *Sommerrobine. ✤†† Wn.			:	14 T.
11. Sommer-Eierbirne (Beste Birne.) ✤† G. B. Trockner Boden	—	—	:	:
12. *Augustbirne. ✤		—	:	:
13. *Englische Königin. ††	—		:	:
14. *Große muskirte Pomeranzenbirne. ††	—		:	:
15. *Grüne Hoyerswerder. ✤✤†			:	:
16. *Römische Schmalzbirne. ✤†† G. B. Wn.		—	:	:
17. *Sommer-Dechantsbirne. ✤✤		—	:	:
18. *Lange gelbe Bischofsbirne. ✤† G. B.		—	:	:
19. Wahre Leipziger Rettigbirne. ✤	—	—	:	:
20. Frühe Schweizerbergamotte. ✤✤ Trockn. Bod.			:	3 W.
21. *Ordensbirne. ✤			:	:
22. *Knoop's französische Zimmtbirne. ✤†† G. B.			:	4 W.
23. *Alantbirne. ††	—		A.Spt.	8 T.
24. *Brielsche Pomeranzenbirne. ✤†			:	14 T.
25. Brüsseler Birne. ✤✤			:	:
26. Sommer-Mundnetzbirne (Mouille bouche d'été.) ✤††			:	:
27. *Große Sommerbergamotte. ✤†	—		:	:
28. *Gute graue Sommerbutterbirne. ✤✤† G. B.	—		:	:
29. *Zinck's weiße Pfalzgrafenbirne. ✤††			:	:
30. *Holländische Feigenbirne. ✤✤			:	:
31. *Rothbackige Sommerzuckerbirne. ✤††		—	:	3 W.
32. *Rothe langstielige Honigbirne. †† Syrup	—	—	:	:
33. *Rother Sommerdorn. ✤✤†		—	:	:
34. Französische süße Muscatellerbirne. ††			:	:
35. *Rothbackige Citronatbirne. ✤††	—		:	4 W.
36. *Gönnersche Birne. ††	—		M.Spt	8 T.
37. *Kreiselförmige Dechantsbirne. ✤†			:	10 T.
38. *Große Sommerprinzenbirne. †† G. B.	—		:	14 T.
39. *Engl. Sommerbutterbirne ✤✤ Geb. Gartenb.			:	:
40. *Großebritannische Sommerbirne. ✤ G. B.			:	:
41. *Crede's kegelförmige Zuckerbirne. ✤†			:	:
42. *Punctirter Sommerdorn. ✤✤ G. B.			:	3 W.
43. *Französische süße Muscatellerbirne. ††	—		:	:
44. Große Rietbirne. ††		—	:	:
45. Gendessen's Weichsdörfer Butterbirne. ✤✤			:	
46. *Sommerapothekerbirne. †† Nicht zu trocknen Stand	—		:	:
47. *Mandelbirne. ✤✤ Köstlich			E.Spt.	8 T.
48. *Deutsche Nationalbergamotte. ✤✤†		—	:	:
49. *Dillen. ✤†			:	:
50. *Volkmarser Birne. ✤†† G. B. Birnmuß. Verträgt feuchten Boden	—	—	:	:
51. Düquesne's Sommer-Mundnetzbirne. ✤			:	:
52. Salisbury. ✤✤		—	:	14 T.

Birnen.	Für Landstraßen, Wege rc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
53. Holländische Sommer-Dechantsbirne. ✤✤			E Spt.	14 T.
54. Meuris. ✤ G. B.			„	„
55. Hildesheimer Bergamotte. ✤✤ Sehr gut			„	„
56. *Sommerambrette. ✤†		—	„	3 W.
57. *Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. ✤†	—		„	„
II. Herbstbirnen.				
58. *Knox. ✤†† Sehr brauchbar	—		A.Oct.	8 T.
59. Holzfarbige Butterbirne. ✤✤			„	14 T.
60. *Spindelförmige Rehbirne. ✤†	—		„	„
61. Champagner Weinbirne. G. B. Nur zu Wein	—	—	„	„
62. Bose's frühzeitige Flaschenbirne. ✤✤			„	„
63. *Zimmtfarbige Schmalzbirne. ✤†† Gut	—		„	„
64. *Lothringer Dechantsbirne. ††	—		„	„
65 *Rothe Bergamotte (Winterbergam.) ✤✤†	—		„	3 W.
66. *Weiße Herbstbutterbirne. ✤✤†	—	—	„	„
67. Herbstbirne ohne Schaale. ✤✤ Geb. Gartenb.			„	4 W.
68. *Rothe Herbstbutterbirne. ✤✤†			M Oct	„
69. *Kreiselförmige Honigbirne. †† Syrup	—		„	14 T.
70. *Jargonette. ✤††			„	3 W.
71. *Capiaumont's Herbstbutterbirne. ✤✤			„	„
72. *Coloma's Herbstbutterbirne. ✤✤			„	„
73. *Rainbirne. †† G. B.	—		„	„
74. Wildling von Montigny. ✤✤	—		„	„
75. Wintersylvester. ✤✤ G. B.			„	„
76. Lange grüne Herbstbirne. ✤✤ Spät abzunehm.			„	4 W.
77. *Rosane, Herrenhäuser. (Mausebirne.) ✤✤††			„	„
78. *Buntebirne (Buntjebirne.) ✤✤† In jedem Boden	—		„	6 W.
79. *Köstliche von Charneu. ✤✤ Sehr gut			„	„
80. November-Dechantsbirne. ✤✤			E.Oct.	14 T.
81. *Aarer Pfundbirne. ✤†† In geschützter Lage			„	„
82. *Comperette. ✤✤			„	„
83. Graue Dechantsbirne. ✤✤ Köstlich			„	„
84. *Große grüne Mailänderin. ✤✤ Köstliche Frucht			„	3 W.
85. *Ochsenherz. †† G. B.	—	—	„	„
86. St. Vincent Rousselet. ✤✤			„	„
87. *Bergamotte Crassanne. ✤✤			„	Decbr.
88. Wildling von Motte. ✤			„	6 W.
89. Wildling von Hery. †† Senf- u. gute Kochbirne			„	Decbr.
90. *Hardenpont's Leckerbissen. ✤✤ Sehr gut			A Nov.	14 T.
91. Prinzessin Marianne. ✤✤			„	„
92. Amalia. ††			„	3 W.
93. Rostfarbige Butterbirne. ✤✤			„	„
94. Kleiner grüner Isambert. ✤✤ G. B. Sehr gut		—	„	4 W.
95. *Tolduyn's grüne Herbstzuckerbirne. ✤✤† Birnmuß	—		„	6 W.
96. Brugmann's. ✤			M.Nov	14 T.
97. Carthäuserin. ✤			„	„
98. Kaiser Alexander. ✤✤ G. B. Trockner Boden			„	„

Birnen.	Für Landstraßen, Wege rc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
99. *Rousette von Bretagne. ✤✤			MNov	3 W.
100. *Wittenberger Glockenbirne. ††	—		„	14 T.
101. Dickstiel. Metzer Wintermuscateller. ✤✤ Gut			„	4 W.
102. Forellenbirne. ✤✤			„	Jan.
103. Grumkower Winterbirne. ✤✤			E.Nov	14 T.
104. Amboise. ✤✤			„	4 W.
105. *Große Wintercitronenbirne. ✤✤†	—		„	„
106. Winterdorn. ✤✤ Nicht zu trocknen Boden			„	Decbr.
107. Kampervenus. ††			„	Wtr.
III. Winterbirnen.				
108. Graue runde Winterbergamotte. †† Geb. Gartenb.			Decbr.	4 W.
109. *Erzherzog Carl's Winterbirne. ✤✤			„	„
110. Lange gelbe Winterbirne. ✤✤ Sehr gut		—	„	„
111. *Englische lange grüne Winterbirne. ✤✤			„	Jan.
112. *Diel's Butterbirne. ✤✤† G. B.			„	„
113. *Hardenpont's späte Winterbutterbirne. ✤✤			„	„
114. *Graziöse (Holde.) ††	—		„	„
115. *Regentin. ✤✤			„	„
116. Soutmann. ✤✤			„	„
117. *Coloma's köstliche Winterbirne.			„	„
118. Winter-Dechantsbirne. ✤✤ Sehr gut			„	Febr.
119. Hermannsbirne. ✤✤ Liebt guten feucht. Bod.			„	„
120. *Klöppelbirne. ††	—		„	Frühj.
121. Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. ✤✤			Jan.	März
122. *Braunrothe Frühlingsbirne. ✤✤			„	„
123. *Baronsbirne. ††	—		„	April
124. Mascron's Colmar. ✤✤			Febr.	4 W.
125. Calvillebirne. ✤✤			„	„
126. Schönlin's Stuttgard. späte Winterbirn ✤✤		—	„	April
127. Winterpomeranzenbirne. †† Gute Kochbirne			„	„
128. Compotbirne. ††	—		„	Som.
129. Wahre Neapolitanerin. ††			„	„
130. Neue späte Winter-Dechantsbirne. ✤††			März	3 W.
Pflaumen.				
I. Zwetschenartige Pflaumen.				
1. *Jacobizwetsche. (Große blaue Eierpflaume.) ✤†† Vortrefflich zum Einmachen. G.B. Fruchtbar		—	Aug.	
2. Leipziger Zwetsche. ✤†		—	„	
3. *Frühe Zwetsche. ✤††		—	„	
4. Englische Pflaumenzwetsche. ✤			Spt.	
5. Gelbe Eierpflaume. ✤ G. B. Fruchtbar			„	
6. Reizensteiner Pflaume. ✤✤ Fruchtbar			„	
7. *Thüringer oder gemeine Zwetsche. ✤††	—	—	E.Spt.	
II. Damaszenerpflaumen.				
8. Herrenpflaume. ✤ Trägt voll			Juli	

Pflaumen.	Für Landstraßen, Wege 2c.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.
9. *Frühe schwarze Pflaume. (Maroccopflaume.) ✣✣ Trägt voll			M. Jul.
10. Königspflaume. ✣✣			M. Aug
11. Italienische Damaszener. ✣✣ G. B. Fruchtbar			Aug.
12. Kleine Damaszener. ✣††	—		Spt.
13. Washington. ✣			„
III. Mirabellen.			
14. *Catalonische Pflaume. ✣✣ Volltragend	—		M. Jul
15. Gelbe Mirabelle. ✣††			A. Aug.
16. *Rothe Mirabelle. ✣ G. B. Trägt voll			„
17. Goldpflaume. ✣✣ Trägt nicht voll			„
18. Catharinenpflaume. ✣††	—		Spt.
IV. Herzpflaumen.			
19. Violette Diaprée. ✣✣ Zu Prünellen			E. Aug.
20. Rothe Diaprée. ✣†† G. B. Trägt voll			„
21. Weiße Diaprée. ✣✣			A. Spt.
V. Perdrigons und Reine-Clauden.			
22. Weiße Jungfernpflaume. ✣			A. Aug.
23. *Reine-Claude. ✣✣†			Aug.
24. *Normännische Perdrigon. ✣ Fruchtbar	—		„
25. *Schwarze Reine-Claude. ✣†† Trägt voll			E. Aug.
26. Gelbe Abrikosenpflaume. ✣✣†† G. B. Springt bei nassem Wetter leicht auf			A. Spt.
27. Abricot. ✣††			„
28. *Rothe Perdrigon. ✣†† Fruchtbar	—		„
Kirschen.			
I. Schwarze Herzkirschen.			
1. Frühe Maiherzkirsche. ✣			A. Jun.
2. Werdersche frühe schwarze Herzkirsche. ✣✣			„
3. Süße Maiherzkirsche. ✣††			„
4. Büttner's schwarze Herzkirsche. ✣✣	—		Juli
5. Ochsenherzkirsche. ✣✣	—		„
6. Bettenburger schwarze Herzkirsche. ✣✣			„
7. Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. ✣✣			„
8. Kronburger schwarze Herzkirsche. ✣	—		„
9. Große schwarze Herzkirsche. ✣✣			„
10. Krüger's schwarze Herzkirsche. ✣✣		—	„
11. *Späte Maulbeerherzkirsche. ✣✣†			A. Aug.
II. Schwarze Knorpelkirschen.			
12. *Seckbacherkirsche ✣	—	—	E. Jun.
13. Lampen's schwarze Knorpelkirsche. ✣✣	—		E. Jul.
14. *Große schwarze Knorpelkirsche. ✣✣	—		„
15. Schwarze spanische Knorpelkirsche. ✣✣	—		Aug.

abläuft, und die Kerne so wie auch die Beerenhülsen zurückbleiben. Dieser Hollundersaft muß erst eine Stunde allein kochen und abgeschäumt werden, dann kommen die Zwetschen hinzu, und es wird weiter, so wie oben gezeigt worden, verfahren. Sechs bis acht Stunden sind zum Einkochen des Zwetschenmußes erforderlich. Aufbewahrt wird es ebenso, wie das Birnenmuß.

Das ausgekratzte, im Kessel hängen gebliebene Birnen- wie auch Zwetschen-Muß, wenn der Kessel schon kalt geworden, darf nicht genossen werden, weil es sehr ungesund ist. Ueberhaupt ist zu rathen, das Muß warm aus dem Kessel zu nehmen.

Senfbirnen einzukochen.

Birnen von derbem, jedoch nicht steinigem Fleische, sind dazu die besten. Sie werden reif vom Baume genommen, und sogleich so weit abgesotten, daß sie zwar gahr aber doch nicht allzuweich sind. Hierauf werden sie mit einem Schaumlöffel ausgefüllt, und auf einem Tische zum ablaufen und erkalten ausgelegt. Das Wasser, worin die Birnen gekocht worden sind, läßt man ebenfalls kalt werden. Ist dieses geschehen, so nimmt man zu zwei Metzen Birnen ein Quartier Essig, (welches auch Bieressig oder sogenanntes Sauer sein kann,) zwölf Loth gemahlenen Senf, und so viel von dem Birnwasser, wie man glaubt nöthig zu haben, mit dieser Mischung die Birnen im Topfe bedecken zu können. Alles wird gut untereinander gemischt, und auf die in einen Topf gelegten Birnen gegossen. Der Topf wird mit einem Deckel bedeckt, und im Keller, oder an einem Orte, wo es nicht frieren kann, aufbewahrt. Sie halten sich bis in den Sommer hinein.

Monatliche Verrichtungen
in
der Samen- und Baum-Schule,
wie auch
an den Obstbaum-Pflanzungen und am Weinstock.

Eine gedrängte Zusammenstellung aller hauptsächlichsten Arbeiten, die in jedem Monate an den Obstbäumen und am Weinstocke vorzunehmen sind, wird dem ohnehin oft sehr mit Geschäften überhäuften Landmann eine angenehme Zugabe sein. Demselben soll durch diese Zusammenstellung Gelegenheit gegeben werden, sich zur rechten Zeit der vorzunehmenden Arbeiten zu erinnern und wegen der Art, wie jede derselben zu verrichten ist, ohne vieles Suchen die Stelle, wo Anleitung dazu gegeben ist, auffinden zu können. Zur Erreichung des letzten Zwecks ist auf die Nummer der Seite, wo die fragliche Arbeit beschrieben ist, jedesmal zurückgewiesen.

Arbeiten, die zu keiner bestimmten Zeit verrichtet werden müssen, sind unbemerkt geblieben, weil es überflüssig sein würde, z. B. eine bestimmte Zeit zum Reinigen der Samen- und Baum-Schule, für das Anbinden der Bäume ꝛc. anzugeben. So oft solche Arbeiten nöthig sind, müssen sie verrichtet werden, weil jeder Aufschub Nachtheil bringt.

Januar.

	Seite
Raupennester abzunehmen	41
Alte Obstbäume auszuputzen	39
Die Bäume von Moos, Flechten ꝛc. zu säubern	40
Gebäude, Mauren, Thüren ꝛc. von der Insectenbrut zu reinigen	42
Bei offenem Wetter die zeitig im Herbst gemachten Baumgruben wieder anzufüllen	35

Februar.

Die im Januar bemerkten Arbeiten können, wenn solche nicht alle verrichtet worden sind, noch in diesem Monate vorgenommen werden.	
Beschneiden der Bäume in Baumgärten und Anpflanzungen im Freien	38
Aufsuchen der Ringelraupeneier	41
Pfropf- und Kopulir-Reiser zu schneiden	15

März.

Seite

Die etwa noch versäumten Arbeiten, die schon in den vorigen Monaten hätten verrichtet werden können, dürfen nun nicht mehr aufgeschoben werden.

Obstkerne zu säen 8
Samenbäumchen zu verpflanzen 10
Veredelte Bäume zu verpflanzen 35
Alle Arten Obstbäume in der Baumschule zu beschneiden 23
Desgleichen auch in den Pflanzungen die kranken, durch Brand, Krebs ꝛc. angegriffenen Stellen der Obstbäume auszuschneiden 39
An den auf das treibende Auge im vorigen Jahre oculirten Bäumchen, die stehen gebliebenen Stummel abzuschneiden . 22
Die auf das schlafende Auge oculirten Bäumchen, bis auf einige Zolle über den Edelaugen einzustutzen 22
Kirschen und Pflaumen zu kopuliren und zu pfropfen 19
Den Weinstock aufzudecken 45
Weinstecklinge einzustecken 45
Weinpflänzlinge umzupflanzen. 45
Junge Weinstöcke zu beschneiden 45

April.

Alle im vorigen Monate wegen ungünstiger Witterung unterbliebenen Arbeiten sind schleunigst nachzuholen.

Kernobstbäume zu kopuliren und zu pfropfen 16
Raupen zu vertilgen 41
Junge Obstbäume im Freien durch Dornen = Einbände vor dem Vieh und Wild zu schützen 37

Mai.

Mit der Vertilgung der Raupen ist fortzufahren 41
Die veredelten Bäumchen sind fleißig nachzusehen, damit sie von den darauf befindlichen Raupen und Käfern, welche ihre jungen Triebe vernichten, stets befreit werden 17
Oculiren auf das treibende Auge mit Augen von Trieben des vorigen Jahrs 20
Die Bänder von den kopulirten Bäumen zu nehmen, welche schon Triebe von der Länge eines Fußes gemacht haben 16
Abschneiden der wilden Zweige unter der Veredlungsstelle aller veredelten Stämmchen 16
Ausbrechen der überflüssigen Augen an jungen Weinstöcken . . . 45

Junius.

Seite

Die im vorigen Monat noch nicht weit genug herangewachsenen veredelten Bäumchen sind auf die dort beschriebene Weise zu behandeln.

Pfählen und Anbinden der veredelten Bäumchen 16

Lüften der im vorigen Monat oculirten Bäumchen 22

Oculiren auf das treibende Auge mit Augen von jungen Trieben . 20

Abkneipen der Reben über den Weintrauben 48

Heften des Weinstocks 47

Julius.

Nachschneiden der kopulirten und gepfropften Bäumchen . 18 und 20

Desgleichen auch der auf das schlafende Auge im vorigen Jahre oculirten Bäumchen 22

Lüften der Bänder der auf das treibende Auge oculirten Bäumchen 22

Ende des Monats Oculiren auf das schlafende Auge 20

Abkneipen der jungen Reben und abermaliges Heften des Weinstocks 47

Kirschensteine einzusammeln und aufzubewahren 8

August.

Mit den im vorigen Monat angegebenen Arbeiten, die an den jungen veredelten Bäumen vorzunehmen, wird fortgefahren. Auch ist es in diesem Monat die beste Zeit zum Oculiren auf das schlafende Auge.

Lüften der Bänder an oculirten Bäumchen 22

Einstutzen der Seitenzweige veredelter Bäume 16

Umgraben der Erde um und neben den Obstbäumen zur Vertilgung der Insectenbrut 42

Die Arbeiten des vorigen Monats sind am Weinstock nöthigenfalls zu wiederholen.

September.

Im Anfang des Monats kann noch oculirt werden 20

Lüften der Bänder oculirter Bäumchen 22

Abpflücken eines Theils der zu dicht über den Trauben sitzenden Blätter 48

Pflaumensteine zu sammeln und aufzubewahren 8

Umgraben der Erde unter und neben den Obstbäumen 42

Anbinden der im Frühjahr nur leicht angehefteten, neu gepflanzten Obstbäume 37

October.

Seite
Rajolen zu Samen- und Baum-Schulen 8
Baumgruben zu machen 35
Anfertigung der Theerringe um die Obstbäume 42
Bänder um die Obstbäume zu erneuern 38
Die Dornen-Einbände der Obstbäume nachzusehen, und wenn es nöthig ist, zu erneuern 37
Sammeln und Aufbewahren der Aepfel- und Birnen-Kerne . . 8

November.

Alle im vorigen Monate genannte Arbeiten müssen, wenn es noch nicht geschehen, verrichtet werden.

Beschneiden des Weinstocks 46
Aufbewahrung der Reben zu Stecklingen 44
Bedeckung des Weinstocks, wenn sich schon starker Frost einstellt . 45
Auffrischen der Theerringe 42
Düngen alter entkräfteter Obstbäume 39

December.

Sind die Erdarbeiten noch nicht alle beschafft worden, so kann dieses bei günstiger Witterung noch geschehen.

Die Theerringe sind nochmals aufzufrischen 42
Raupennester abzusuchen 41
Bäume von Moos, Flechten rc. zu säubern . . . . 40 und 42
Gebäude, Mauern, Planken rc. von der Insectenbrut zu säubern 42
Bedecken des Weinstocks, wenn es noch nicht geschehen ist . . . 45

Tabelle
zur
Auswahl der Sorten bei Obstbaumpflanzungen.

Erklärung der Abkürzungen und Zeichen.

A. bedeutet: Anfang.	M. bedeutet: Mitte.	E. bedeutet: Ende.
T. „ Tage.	W. „ Wochen.	Frühj. „ Frühjahr.
Som. „ Sommer.	Wntr. „ Winter.	Wtr. d. „ Winter durch.

Die mit G. B. bezeichneten Sorten wachsen zu großen Bäumen heran. Mit Wn. sind die Obstsorten bezeichnet, welche sich besonders zur Bereitung des Obstweins eignen. Geb. Gartenb. bedeutet: daß die Sorte nur im gebauten Gartenboden gut gedeihet.

Sorten, denen ein * vorsteht sind dem Landmann besonders zum Anbau anzurathen. Hinter dem Namen bezeichnen ✤✤ das allerbeste und ✤ das beste Tafelobst; † bezeichnet das gewöhnliche und †† das bessere Haushaltsobst, oder solche Früchte, die zu Compoten, Muß, zum Kochen und Trocknen ꝛc. passen.

Der Strich — in den Rubriken deutet den darüber bezeichneten Standort an, und die Sorten, welche in den zwei ersten Rubriken ohne Bezeichnung sind, eignen sich zu Anpflanzungen in Baumgärten.

Aepfel.	Geeignet zur Anpflanzung an Landstraßen, Feldwege und in das freie Feld.	Für gebirgige und rauhe Gegenden brauchbar.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
I. Aechte Calvillen.				
1. Rother Sommer-Calville. ✤✤ Geb. Gartenb.		—	M. Aug.	8 T.
2. Wahrer weißer Sommer-Calville. ✤✤		—	"	6 W.
3. * Rother Herbst-Calville. ✤†† Geb. Gartenb.			A. Oct.	6 W.
4. * Gräfensteiner. ✤✤ G. B. Geb. Gartenb.		—	Octbr.	Decbr.
5. * Danziger Kantapfel. ✤✤ Geb. Gartenb.			"	"
6. Gewürz-Calville. ✤† Schön und gut			E. Oct.	"
7. Carmin-Calville. ✤✤			"	Wntr.
8. Aechter rother Winter-Calville. ✤✤† Trockner gebauter Boden.			"	März
9. Weißer Winter-Calville. ✤✤ Geb. Gartenb.			Decbr.	Som.
II. Schlotteräpfel.				
10. * Münchhausen's gestreift. Glockenapf. ✤††	—	—	E. Oct.	6 W.
11. * Crede's großer Wilhelmsapfel. ††			Novbr.	Frühj.
12. * Faßapfel. ††	—		"	"
13. * Berliner Schafsnase. †			Decbr.	Som.
14. * Süßer Königsapfel. †† G. B.			"	"
15. * Starost. †† G. B.			"	"
16. * Stanislaus. †† G. B.			"	"
17. * Winterpostoph. ††			"	Frühj.
III. Gülderlinge. Bastard-Calvillen.				
18. Süßer Gülderling. †† Gut			Octbr.	Decbr.
19. Großer edler Prinzessinapfel. ✤✤††			Novbr.	Wtr. d.
20. * Königsapfel von Jersey. ✤††	—		"	Jan.
21. Doppelter Holländer. ††			"	"
22. Gelber engl. Gülderling. ✤✤ Geb. Gartenb.			"	Febr.
23. * Süßer Holaart. ††	—		"	Wntr.
24. Gelber Wintercarthäuser. ✤†† G. B.		—	Decbr.	Frühj.
25. Gestreifter Fürstenapfel. ††			"	"
26. Gelber Gülderling. ††	—		"	Mai
IV. Rosenäpfel.				
27. Gestreifter Sommer-Zimmtapfel. ✤✤†			E. Aug.	8 T.
28. * Sommerkönig. ✤††			"	14 T.
29. * Charlamowskischer Nollivia. ✤††			"	4 W.
30. Rother Herbst-Strichapfel. ✤✤			A. Spt.	Decbr.
31. Schleswiger Erdbeerapfel. ✤†			M. Spt	"
32. Rother Wiener Sommerapfel. ✤✤†			E. Spt	4 W.
33. * Bentleber Rosenapfel. ✤†† G. B. Wn.	—		Novbr	Frühj.
34. Rother Winter-Taubenapfel. ✤✤			"	Wtr. d.
35. Weißer Wintertäubling. ✤✤†			"	Febr.
36. Rother Winter Kronapfel. ✤✤†			Decbr.	"
37. Tyroler Rosenapfel. ✤††			"	Som.
38. Purpurrother Winter-Agathapfel. ✤††			Jan.	Frühj.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege rc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
V. Ramboursäpfel.				
39. *Rother Sommerrambour. ††			M.Spt.	8 W.
40. *Tulpen-Cardinal. ††			M.Oct	4 W.
41. *Rother Cardinalsapfel. ✤† G. B.			E Oct.	Jan.
42. *Bunter Prager. ††			=	Wntr.
43. *Kaiser Alexander von Rußland. ✤††			M.Nov	Jan.
44. *Kirke's schöner Rambour. ††			Novbr.	=
45. *Rother Winter-Rambour. †† G. B.		—	Decbr	Wtr.d.
46. *Lütticher Rambour. †† G. B.			=	=
47. *Venetianer. †† G. B.			=	=
48. *Herbert's reinettenart. Rambour. ✤†† G.B.			=	Som.
VI. Reinetten.				
A. Einfarbige.				
49. Weiße Wachsreinette. ✤†† G. B Wn.	—	—	Sept	Octbr.
50. *Goldgelbe Sommerreinette ✤††	—	—	=	Jan.
51. Spanische Herbstreinette. ✤✤†† Sehr gut			Octbr	Decbr.
52. *Reinette von Normandie. ✤††	—	—	=	=
53. *Wahre weiße Herbstreinette. ✤††	—	—	Novbr	=
54. Weiße normännische Weinreinette. ✤† Wn.			=	Wntr.
55. Goldapfel von Kew. ✤†† G. B. Sehr gut			=	=
56. Hughe's neuer Goldpepping. ✤✤			=	März
57. Goldpepping. ✤✤† Wn.			=	=
58. *Harlemer Reinette. ✤†† G. B.			=	Frühj.
59. Ananasreinette. ✤✤†			=	=
60 Willy's gelbe Reinette. ✤✤††			=	=
61. Edelreinette. ✤✤†			Decbr	Febr.
62. *Glanzreinette. ✤††	—	—	=	Wtr d.
63. *Franklin's Goldpepping. ✤✤† Wn.			=	=
64. *Diel's Reinette. ✤✤††			=	=
65. Reinette von Breda. ✤✤† Geb. Gartenb.			=	März
66. Neuer englischer Nonpareil. ✤✤†			=	Frühj.
67. Pariser Rambourreinette. ✤✤†† G.B. Wn.			=	=
68. Honigreinette. ✤†† G. B. Süß			=	=
69 *Crede's Quittenreinette. ✤✤††			=	=
70 Köstlicher von Kew. ✤✤			=	=
71. *Wilkenburger gelbe Reinette (Große gelbe Zuckerreinette.) ✤✤††	—		=	=
72. *Geiger's Prinzessin Auguste. ✤✤† G. B.			=	=
73. Gelbe Spanische Reinette. ✤✤††. G. B.			=	=
74. *Grüne Reinette (Nonpareil.) ✤✤†† Wn.			=	Som.
75. Reinette von Sorgvliet. ✤† G. B.			=	=
76. *Mascon's harte gelbe Glasrein. ✤†† G.B.	—	—	=	=
77. Reinette von Clareval. ✤✤† Spät abzunehmen.			=	=
B. Rothe. (Sind wenigstens auf der Sonnenseite roth.)				
78. *Gelbe gestreifte Sommer-Parmäne. ✤††			E.Aug	14 T.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege 2c.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
79. Rothe Herbstreinette. ✣†† Sehr angenehm	—	—	M.Spt.	Wtr. d.
80. Englische scharlachr. Parmäne. ✣✣† Sehr gut			Octbr.	3 W.
81. Schwarze's Blutreinette. ✣✣††			Novbr.	Jan.
82. Ribston's Pepping. ✣✣†			"	Wntr.
83. *Rother holländischer Bellefleur. ✣††			"	Frühj.
84. *Borsdorfer Reinette. ✣†† Wn.		—	"	"
85. *Zwiebelborsdorfer (Zipollenapf.) †† G.B. Wn.	—	—	"	"
86. *Gestreifter böhmischer Borsdorfer. †† Wn.	—	—	"	Juni
87. Muscatreinette. ✣✣†† Wn.	—	—	"	Som.
88. *Champagnerreinette. ✣†	—		"	"
89. *Rother Borsdorfer. ✣†† Wn.	—	—	"	1 Jahr
90. *Edler Winterborsdorfer. ✣†† G. B. Wn. Schwerer Boden	—	—	Decbr.	Frühj.
91. Englische rothe Winterparmäne. ✣✣†			"	"
92. *Lange rothgestreifte grüne Reinette. ✣✣†† G. B. Geb. Gartenb.		—	"	Som.
93. *Kräuterreinette. ✣✣†† G. B. Wn.	—		"	"
94. Barzeloner Parmäne. ✣✣††			"	"
95. *Diezer Mandelreinette. ✣✣†† G. B.			"	"
96. Baumann's rothe Winterreinette. ✣✣†† Trockner Boden				
97. Englische Limonenreinette. ✣✣†			"	"
98. Reinette von Versailles. ✣✣† Sehr gut			"	"
99. Weilburger. ✣†† Ersetzt den Borsdorfer. Muß wenig beschnitten werden.			"	"
100. *Reinette von Montmorency. ✣†			"	Som.
101. *Guckenberger Krachapfel. ††			Jan.	"
			"	Frühj.
C. Graue Reinetten.				
102. *Pracherapfel (Goldreinette bei Lüneburg.) ✣✣††				
103. Carpentin (Kleine graue Reinette.) ✣†† Wn.	—		Novbr.	Jan.
104. *Aechte graue französ. Reinette. ✣†† G.B. Wn.	—	—	"	Frühj.
105. Parker's grauer Pepping. ✣✣† G. B. Wn.	—	—	Decbr.	Jan.
106. *Englische Spitalsreinette. ✣✣†† Wn.	—	—	"	Frühj.
107. Menonistenreinette. ✣††	—	—	"	"
			"	"
D. Goldreinetten.				
108. Triumphreinette. ✣✣†† Wn. Geb. Gartenb.	—		Novbr.	März
109. *Newyorker Reinette. ✣✣†† Wn.			"	Wtr. d.
110. *Kronenreinette. ✣✣†† Wn.			"	"
111. *Große Casseler Reinette. ✣✣†† Wn.			Decbr.	Febr.
112. *Engl. Wintergoldparmäne. ✣✣ G.B. Wn.			"	März
113. *Reinette von Orleans. (Doppelte Goldreinette.) ✣✣†† Wn.			"	Wtr. d.
114. Königlicher rother Kurzstiel. ✣✣†† Ist spät abzunehmen. Wn.			"	"
115. *Rosenfarbiger Kurzstiel. ✣†† G. B.			"	"
116. Englische Granatreinette. ✣✣†† Wn.			"	Frühj.
117. Königsreinette. ✣✣† G. B.			"	Som.

Aepfel.	Für Landstraßen, Wege rc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
VII. Streiflinge.				
118. Weißer Sommerrambour. ✣††	—	—	M.Aug.	9 W.
119. Gestreifter Herbst-Süßapfel. ✣†† Schätzbar			Sept.	4 W.
120. *Mönchsapfel. ✣†† G. B.			Novbr.	Wtr. d.
121. *Aechter Winterstreifling. †† G. B. Wn.	—	—	„	Frühj.
122. Kleiner Neutzerling. †† Ganz zu trocknen. Wn.	—	—	„	Som.
123. *Zehendheber. ✣✣ G. B. Wn.	—	—	Decbr.	Frühj.
124. Minna's bunter Streifling. ✣††			„	„
125. Köttenicher Streifling. ✣†† Sehr gut			„	„
126. *Königlicher Streifling. †† G. B.	—		„	Som.
127. *Brauner Matapfel. †† G. B. Wn.	—	—	„	„
128. *Weißer Matapfel. †† G. B. Wn.	—	—	„	„
129. *Großer rheinischer Bohnapfel. †† Wn.	—	—	Jan.	Juli
130. *Fachinger Glasapfel. †† G. B.	—		„	1 Jahr
131. *Rother, drei Jahre dauernder Streifling. ††	—		„	2 Jahr
132. *Kleiner rheinischer Bohnapfel. †† Wn.	—	—	Febr.	Aug.
VIII. Spitzäpfel.				
133. *Erndteapfel. †† G. B. Wn.	—	—	Octbr.	Wtr. d.
134. *Großer Winterfleiner. †† G. B. Wn.		—	Novbr.	„
135. *Blutapfel. ††	—		„	„
IX. Plattäpfel.				
136. Kleiner Herrenapfel. †† G. B.		—	Sept.	6 W.
137. *Gelber Herbststettiner. ††	—		Octbr.	Decbr.
138. *Blauschwanz. ††		—	Novbr.	Wtr. d.
139. Wachsapfel. (Weißer Taftapfel.) ✣† Wn.			Decbr.	„
140. Lahnischer kleiner Weinapfel. †† G. B. Wn.	—		„	Frühj.
141. *Winterbredecke. (Winterbreike.) ††	—		„	„
142. *Gelber Mecklenburger. †		—	„	„
143. *Pomeranzenapfel. † G. B. Wn.			„	Som.
144. *Rother Stettiner. †† G. B.	—	—	„	„
145. *Wahrer gelber Winterstettiner. †† Wn.	—	—	„	„
146. *Kempe's Pauliner. †† G. B.	—	—	Jan.	Frühj.
147. *Winter-Citronenapfel. †† Wn.		—	„	„
148. *Grüner Fürstenapfel. †† Wn.		—	„	1 Jahr
149. Pastorapfel. †		—	Febr.	Juli
150. *Drei Jahre dauernd. Mutterapfel. †† G. B.	—	—	März	3 Jahr
Birnen.				
I. Sommerbirnen.				
1. *Kleine Muscatellerbirne. ✣			A Juli	14 T.
2. Grüne Sommer-Magdalenenbirne. ✣✣ Geb. Gartenb.		—	„	14 T.
3. Sparbirne. ✣✣ Geb. Gartenb.			E Juli.	14 T.
4. Frühe wohlriechende Pomeranzenbirne. †			A. Aug.	8 T.
5. Zartschalige Sommerbirne. ✣†			M Aug	„

Birnen.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
6. *Große Engelsbirne. ††			M. Aug	14 T.
7. Schmalzbirne von Brest. ✤† Geb. Gartenb.			„	3 W.
8. *Wahre Stuttgardter Geishirtenbirne. ✤††		—	E. Aug.	8 T.
9. Enghien. ✤†			„	„
10. *Sommerrobine. ✤†† Wn.			„	14 T.
11. Sommer-Eierbirne (Beste Birne.) ✤† G. B. Trockner Boden	—	—	„	„
12. *Augustbirne. ✤		—	„	„
13. *Englische Königin. ††	—		„	„
14. *Große müskirte Pomeranzenbirne. ††	—		„	„
15. *Grüne Hoyerswerder. ✤✤†			„	„
16. *Römische Schmalzbirne. ✤†† G. B. Wn.		—	„	„
17. *Sommer-Dechantsbirne. ✤✤		—	„	„
18. *Lange gelbe Bischofsbirne. ✤† G. B.		—	„	„
19. Wahre Leipziger Rettigbirne. ✤	—	—	„	„
20. Frühe Schweizerbergamotte. ✤✤ Trockn. Bod.			„	3 W.
21. *Ordensbirne. ✤			„	„
22. *Knoop's französische Zimmtbirne. ✤†† G.B.			„	4 W.
23. *Alantbirne. ††	—		A. Spt.	8 T.
24. *Brielsche Pomeranzenbirne. ✤†			„	14 T.
25. Brüsseler Birne. ✤✤			„	„
26. Sommer-Mundnetzbirne (Mouille bouche d'été.) ✤††			„	„
27. *Große Sommerbergamotte. ✤†	—		„	„
28. *Gute graue Sommerbutterbirne. ✤✤† G.B.	—		„	„
29. *Zinck's weiße Pfalzgrafenbirne. ✤††			„	„
30. *Holländische Feigenbirne. ✤✤			„	„
31. *Rothbackige Sommerzuckerbirne. ✤††		—	„	3 W.
32. *Rothe langstielige Honigbirne. †† Syrup	—	—	„	„
33. *Rother Sommerdorn. ✤✤†		—	„	„
34. Französische süße Muscatellerbirne. ††			„	„
35. *Rothbackige Citronatbirne. ✤††	—		„	4 W.
36. *Gönnersche Birne. ††	—		M. Spt	8 T.
37. *Kreiselförmige Dechantsbirne. ✤†			„	10 T.
38. *Große Sommerprinzenbirne. †† G. B.	—		„	14 T.
39. *Engl. Sommerbutterbirne ✤✤ Geb. Gartenb.			„	„
40. *Großbritannische Sommerbirne. ✤ G. B.			„	„
41. *Crede's kegelförmige Zuckerbirne. ✤†			„	„
42. *Punctirter Sommerdorn. ✤✤ G. B.			„	3 W.
43. *Französische süße Muscatellerbirne. ††	—		„	„
44. Große Rietbirne. ††		—	„	„
45. Gendessen's Weichsdörfer Butterbirne. ✤✤			„	
46. *Sommerapothekerbirne. †† Nicht zu trocknen Stand	—		„	„
47. *Mandelbirne. ✤✤ Köstlich			E. Spt.	8 T.
48. *Deutsche Nationalbergamotte. ✤✤†		—	„	„
49. *Dillen. ✤†			„	„
50. *Volkmarser Birne. ✤†† G. B. Birnmuß. Verträgt feuchten Boden	—	—	„	„
51. Düquesne's Sommer-Mundnetzbirne. ✤			„	14 T.
52. Salisbury. ✤✤		—	„	

Birnen.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
53. Holländische Sommer-Dechantsbirne. ✤✤			E Spt.	14 T.
54. Meuris. ✤ G. B.			=	=
55. Hildesheimer Bergamotte. ✤✤ Sehr gut			=	=
56. *Sommerambrette. ✤†		—	=	3 W.
57. *Schönert's Omsewitzer Schmalzbirne. ✤†	—		=	=
II. Herbstbirnen.				
58. *Knox. ✤†† Sehr brauchbar	—		A. Oct.	8 T.
59. Holzfarbige Butterbirne. ✤✤			=	14 T.
60. *Spindelförmige Rehbirne. ✤†	—		=	=
61. Champagner Weinbirne. G. B. Nur zu Wein	—	—	=	=
62. Bose's frühzeitige Flaschenbirne. ✤✤			=	=
63. *Zimmtfarbige Schmalzbirne. ✤†† Gut	—		=	=
64. *Lothringer Dechantsbirne. ††	—		=	=
65 *Rothe Bergamotte (Winterbergam.) ✤✤†	—		=	3 W.
66. *Weiße Herbstbutterbirne. ✤✤†	—	—	=	=
67. Herbstbirne ohne Schaale. ✤✤ Geb. Gartenb.			=	4 W.
68. *Rothe Herbstbutterbirne. ✤✤†			M Oct	=
69. *Kreiselförmige Honigbirne. †† Syrup	—		=	14 T.
70. *Jargonette. ✤††			=	3 W.
71. *Capiaumont's Herbstbutterbirne. ✤✤			=	=
72. *Coloma's Herbstbutterbirne. ✤✤			=	=
73. *Rainbirne. †† G. B.	—		=	=
74. Wildling von Montigny. ✤✤	—		=	=
75. Wintersylvester. ✤✤ G. B.			=	=
76. Lange grüne Herbstbirne. ✤✤ Spät abzunehm.			=	4 W.
77. *Rosane, Herrenhäuser. (Mausebirne.) ✤✤††			=	=
78. *Buntebirne (Buntjebirne.) ✤✤† In jedem Boden	—		=	6 W.
79. *Köstliche von Charneu. ✤✤ Sehr gut			=	=
80. November-Dechantsbirne. ✤✤			E. Oct.	14 T.
81. *Aarer Pfundbirne. ✤†† In geschützter Lage			=	=
82. *Comperette. ✤✤			=	=
83. Graue Dechantsbirne. ✤✤ Köstlich			=	=
84. *Große grüne Mailänderin. ✤✤ Köstliche Frucht			=	3 W.
85. *Ochsenherz. †† G. B.	—	—	=	=
86. St. Vincent Rousselet. ✤✤			=	=
87. *Bergamotte Crassanne. ✤✤			=	Decbr.
88. Wildling von Motte. ✤			=	6 W.
89. Wildling von Hery. †† Senf- u. gute Kochbirne			=	Decbr.
90. *Hardenpont's Leckerbissen. ✤✤ Sehr gut			A Nov.	14 T.
91. Prinzessin Marianne. ✤✤			=	=
92. Amalia. ††			=	3 W.
93. Rostfarbige Butterbirne. ✤✤			=	=
94. Kleiner grüner Isambert. ✤✤ G. B. Sehr gut		—	=	4 W.
95. *Tolduyn's grüne Herbstzuckerbirne. ✤✤† Birnmuß	—		=	6 W.
96. Brugmann's. ✤			M. Nov	14 T.
97. Carthäuserin. ✤			=	=
98. Kaiser Alexander. ✤✤ G. B. Trockner Boden			=	=

Birnen.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.	Dauer derselben.
99. *Rousette von Bretagne. ✤✤			M.Nov	3 W.
100. *Wittenberger Glockenbirne. ††	—		„	14 T.
101. Dickstiel. Metzer Wintermuscateller. ✤✤ Gut			„	4 W.
102. Forellenbirne. ✤✤			„	Jan.
103. Grumkower Winterbirne. ✤✤			E.Nov	14 T.
104. Amboise. ✤✤			„	4 W.
105. *Große Wintercitronenbirne. ✤✤†	—		„	„
106. Winterdorn. ✤✤ Nicht zu trocknen Boden			„	Decbr.
107. Kampervenus. ††			„	Wtr.
III. Winterbirnen.				
108. Graue runde Winterbergamotte. †† Geb. Gartenb.			Decbr.	4 W.
109. *Erzherzog Carl's Winterbirne. ✤✤			„	„
110. Lange gelbe Winterbirne. ✤✤ Sehr gut		—	„	„
111. *Englische lange grüne Winterbirne. ✤✤			„	Jan.
112. *Diel's Butterbirne. ✤✤† G. B.			„	„
113. *Hardenpont's späte Winterbutterbirne. ✤✤			„	„
114. *Graziöse (Holde.) ††	—		„	„
115. *Regentin. ✤✤			„	„
116. Soutmann. ✤✤			„	„
117. *Coloma's köstliche Winterbirne.			„	„
118. Winter-Dechantsbirne. ✤✤ Sehr gut			„	Febr.
119. Hermannsbirne. ✤✤ Liebt guten feucht. Bod.			„	„
120. *Klöppelbirne. ††	—		„	Frühj.
121. Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. ✤✤			Jan.	März
122. *Braunrothe Frühlingsbirne. ✤✤			„	„
123. *Baronsbirne. ††	—		„	April
124. Mascon's Colmar. ✤✤			Febr.	4 W.
125. Calvillebirne. ✤✤			„	„
126. Schönlin's Stuttgard. späte Winterbirn ✤✤		—	„	April
127. Winterpomeranzenbirne. †† Gute Kochbirne			„	„
128. Compotbirne. ††	—		„	Som.
129. Wahre Neapolitanerin. ††			„	„
130. Neue späte Winter-Dechantsbirne. ✤††			März	3 W.

Pflaumen.

I. Zwetschenartige Pflaumen.				
1. *Jacobizwetsche. (Große blaue Eierpflaume.) ✤†† Vortrefflich zum Einmachen. G.B. Fruchtbar		—	Aug.	
2. Leipziger Zwetsche. ✤†		—	„	
3. *Frühe Zwetsche. ✤††		—	„	
4. Englische Pflaumenzwetsche. ✤			Spt.	
5. Gelbe Eierpflaume. ✤ G. B. Fruchtbar			„	
6. Reizensteiner Pflaume. ✤✤ Fruchtbar			„	
7. *Thüringer oder gemeine Zwetsche. ✤††	—	—	E.Spt.	
II. Damaszenerpflaumen.				
8. Herrenpflaume. ✤ Trägt voll			Juli	

Pflaumen.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.
9. *Frühe schwarze Pflaume. (Maroccopflaume.) ✤✤ Trägt voll			M.Jul.
10. Königspflaume. ✤✤			M.Aug
11. Italienische Damaszener. ✤✤ G. B. Fruchtbar			Aug.
12. Kleine Damaszener. ✤††	—		Spt.
13. Washington. ✤			"
III. Mirabellen.			
14. *Catalonische Pflaume. ✤✤ Volltragend	—		M.Jul
15. Gelbe Mirabelle. ✤††			A.Aug.
16. *Rothe Mirabelle. ✤ G. B. Trägt voll			"
17. Goldpflaume. ✤✤ Trägt nicht voll			"
18. Catharinenpflaume. ✤††	—		Spt.
IV. Herzpflaumen.			
19. Violette Diaprée. ✤✤ Zu Prünellen			E.Aug.
20. Rothe Diaprée. ✤†† G. B. Trägt voll			"
21. Weiße Diaprée. ✤✤			A.Spt.
V. Perdrigons und Reine-Clauden.			
22. Weiße Jungfernpflaume. ✤			A.Aug.
23. *Reine-Claude. ✤✤†			Aug.
24. *Normännische Perdrigon. ✤ Fruchtbar	—		"
25. *Schwarze Reine-Claude. ✤†† Trägt voll			E.Aug.
26. Gelbe Abrikosenpflaume. ✤✤†† G. B. Springt bei nassem Wetter leicht auf			A.Spt.
27. Abricot. ✤††			"
28. *Rothe Perdrigon. ✤†† Fruchtbar	—		"
Kirschen.			
I. Schwarze Herzkirschen.			
1. Frühe Maiherzkirsche. ✤			A.Jun.
2. Werdersche frühe schwarze Herzkirsche. ✤✤			"
3. Süße Maiherzkirsche. ✤††			"
4. Büttner's schwarze Herzkirsche. ✤✤	—		Juli
5. Ochsenherzkirsche. ✤✤	—		"
6. Bettenburger schwarze Herzkirsche. ✤✤			"
7. Fraser's tartarische schwarze Herzkirsche. ✤✤			"
8. Kronburger schwarze Herzkirsche. ✤	—		"
9. Große schwarze Herzkirsche. ✤✤			"
10. Krüger's schwarze Herzkirsche. ✤✤		—	"
11. *Späte Maulbeerherzkirsche. ✤✤†			A.Aug.
II. Schwarze Knorpelkirschen.			
12. *Seckbacherkirsche ✤	—	—	E.Jun.
13. Lampen's schwarze Knorpelkirsche. ✤✤	—		E.Jul.
14. *Große schwarze Knorpelkirsche. ✤✤	—		"
15. Schwarze spanische Knorpelkirsche. ✤✤	—		Aug.

Kirschen.	Für Landstraßen, Wege ꝛc.	Für gebirgige und rauhe Gegenden.	Zeitigung der Früchte.
III. Bunte Herzkirschen.			
16. Früheste bunte Herzkirsche. ✤	—		Jun.
17. Tilgner's rothe Herzkirsche. ✤✤			„
18. Winkler's weiße Herzkirsche. ✤✤			„
19. Flamentiner. ✤✤			A.Jul.
20. Rothe Molkenkirsche. ✤✤		—	„
21. Lucienkirsche. ✤✤			„
22. Perlkirsche. ✤ Fruchtbar		—	E.Jul.
23. Türkine. ✤✤			„
IV. Bunte Knorpelkirschen.			
24. Lauermann'skirsche. ✤✤†		—	M.Jul.
25. Speckkirsche. ✤✤†			„
26. Schöne von Rocmont. ✤†			„
27. Weiße Spanische. ✤✤†			„
28. Gottorper. ✤✤†		—	„
29. Hildesheimer ganz späte Knorpelkirsche. ✤	—		E.Aug.
V. Gelbe Knorpelkirschen.			
30. Büttner's gelbe Knorpelkirsche. ✤		—	Jul.
VI. Süßweichseln.			
31. Herzogskirsche. ✤†			A.Jun.
32. Rothe Maikirsche. ✤✤			„
33. Wahre englische Kirsche. ✤ Nicht sehr tragbar		—	Jul.
34. Belserkirsche. ✤✤	—		„
35. Prager Muscateller. ✤† Nicht sehr tragbar			„
36. Doctorkirsche. ✤✤			„
VII. Glaskirschen.			
37. *Doppelte Glaskirsche. ✤††	—		M.Jul.
38. Rothe Oranienkirsche. ✤✤	—		„
39. Große Glaskirsche von Montmorency. ✤✤	—		E.Jul.
VIII. Weichseln.			
40. Süße Frühweichsel. ✤✤			M.Jun
41. Große Nonnenkirsche. ✤††			M.Jul.
42. Leopoldskirsche. ✤✤			„
43. *Ostheimer Weichsel. ✤††		—	E.Jul.
44. Kirsche von der Natte. ✤✤			„
45. *Kirchheimer Kirsche. ✤†† G. B.			„
46. Erfurter Augustkirsche. ✤††			„
47. Wohltragende holländische Kirsche. ✤††	—		Aug.
IX. Amarellen.			
48. Frühe königliche Amarelle. ✤✤††			M.Jun
49. Süße Amarelle. ✤✤	—		Jul.
50. Späte Amarelle. ✤††			E.Jul.

Inhalt.

Seite

Einleitung 5

Erster Abschnitt.

Von der Samenschule.

Lage und Zurichtung des Bodens 7

Sammlung und Aufbewahrung der Obstkerne 8

Aussaat der Obstkerne und Behandlung der jungen Samenbäumchen 8

Zweiter Abschnitt.

Von der Baum- oder Veredlungsschule.

Lage und Zurichtung des Bodens 9

Verpflanzung der jungen Bäumchen aus der Samenschule in die Baumschule 10

Veredlung der Obstbäume im Allgemeinen 12

Von den verschiedenen Veredlungsarten und der ersten Behandlung der Edelbäumchen 15

Kopuliren mit dem Rehfußschnitt 15

Kopuliren mit dem Klebreise 17

Kopuliren mit dem Sattel 19

Pfropfen zwischen die Rinde 19

Oculiren oder Aeugeln 20

Fernere Behandlung der jungen Obstbäume bis zu ihrer Verpflanzbarkeit 22

Dritter Abschnitt.

Von den Obstbaumpflanzungen und deren Pflege.

Lage und Beschaffenheit des Bodens, mit Rücksicht auf die Wahl der Obstbäume im Allgemeinen 24

Wahl der Sorten zu verschiedenen Obstbaumpflanzungen 28

Vorbereitung der Baumgruben und Pflanzung der Obstbäume . . . 34

Fernere Pflege der Obstbäume 37

Krankheiten der Obstbäume und Mittel gegen dieselben 39

Feinde der Obstbäume und Mittel dagegen 41

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Seite

Vierter Abschnitt.

Von der Erziehung des Weinstocks am Spalier.

Lage und Boden zur Anpflanzung des Weinstocks 43
Erziehung des Weinstocks aus dem Steckling und dessen Pflege bis zum dritten Jahre 44
Fernere Behandlung des Weinstocks 46
Alte unfruchtbare Weinstöcke zn verjüngen 49
Wahl der Traubensorten für nördlich gelegene Gegenden 49

Fünfter Abschnitt.

Von der Erndte, Aufbewahrung und Benutzung des Obstes.

Erndte des Obstes 51
Aufbewahrung des Obstes 52
Benutzung des Obstes zu anderen Zwecken, als zum rohen Genuß und zur Bereitung von Speisen aus frischem Obst . . . 52
Bereitung des Obstweins oder Cyders 52
Bereitung des Obstessigs 57
Birnensyrup (Birnensaft) zu machen 58
Ueber das Trocknen des Obstes im Allgemeinen 59
Ganze Aepfel zu trocknen 60
Ganze Birnen zu trocknen 61
Birnenspälten und ungeschälte Birnen zu trocknen 61
Pflaumen zu trocknen 61
Prünellen zu trocknen 62
Kirschen zu trocknen 62
Birnen- und Zwetschen-Muß zu bereiten 63
Senfbirnen einzukochen 64

Monatliche Verrichtungen in der Samen- und Baumschule, wie auch an Obstbaumpflanzungen und am Weinstock . . . 65
Tabelle 70

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bayer, Georg Conrad

Anweisung zum Obstbau und zur Benutzung des Obstes, für den Bürger und Landmann

Hannover 1836

Oecon. 196 h
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293947-9